

Das Engadin sucht junge Spitzenköche

Mit einem Wettbewerb Kochlehrlinge fördern

Da den Festival-Organisatoren auch die Förderung der jungen Kochtalente am Herzen liegt, findet im Vorfeld des St. Moritz Gourmet Festivals vom 12. bis zum 14. Januar 2016 eine Art Festival für angehende Köche statt: der Nachwuchswettbewerb Young Engadine Talents. Bereits zum fünften Mal wird dabei in der Küche eines Engadiner Fünfsterntalents gekocht, geschmort und gebraten.

Organisiert wird der Anlass neu von Fabrizio Zanetti, dem mit 14 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichneten Spitzenkoch vom



Foto: Daniel Merzli

Wettkochen. Young Engadine Talents im Suvretta House

Suvretta House in St. Moritz, zusammen mit Kurt Röösl, der seit fast zwanzig Jahren die Gäste im Hotel Waldhaus in Sils-Maria mit seinen köstlichen Gerichten und Kompositionen verwöhnt.

Am Wettbewerb teilnehmen können alle Engadiner Kochlehrlinge, die im dritten Ausbildungsjahr stehen und die sich der anspruchsvollen Aufgabe stellen wollen, aus einem festgelegten Warenkorb zwei Gourmetgerichte zu zaubern. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Eine Fachjury bewertet anschliessend das Können der jungen Talente. Neben Spitzenkoch Roland Jöhrli gehören ihr auch Fabrizio Zanetti und Claudio Dietrich, der Hoteldirektor des Waldhauses in Sils-Maria, an. Der Wettbewerb ist aber nicht nur eine fantastische Vorbereitung auf die bevorstehende Lehrabschlussprüfung, auf die Siegerin oder den Sieger warten auch tolle Preise wie zum Beispiel eine Reise oder ein Praktikumsaufenthalt bei einem internationalen Spitzenkoch. Die Bekanntgabe der Gewinnerin oder des Gewinners findet vor grossem Publikum am 29. Januar 2016 im Hotel Kulm St. Moritz statt.

Siegerin des letztjährigen Nachwuchswettbewerbs Young Engadine Talents war übrigens Jenifer Fabienne Sigg, die die Jury mit ihren hervorragenden Kochkünsten und Kreationen überzeugte. Sie absolvierte ihre Kochlehre im Hotel Waldhaus in Sils-Maria.

Die Gourmet-Hotels

Gekocht und geschlemmt wird am St. Moritz Gourmet Festival in den grossen Häusern dieser traditionsreichen Feriendestination. So gehören zu den Partnerhotels des Festivals die St. Moritzer Luxus-hotels wie das Carlton Hotel, das Kempinski Grand Hotel des Bains, das Kulm Hotel, das Suvretta House und Badrutt's Palace, wo die legendäre Kitchen Party stattfindet. Ebenfalls mit dabei ist das Hotel Waldhaus in Sils-Maria, das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina und das Hotel Giardino Mountain in Champfèr. Während des Festivals vom 25. bis 29. Januar 2016 bieten diese Hotels individuelle Arrangements inklusive Tickets für die über vierzig Gourmet-Events an.

Japan kocht in St. Moritz

«Yokoso Nippon» – herzlich willkommen, Japan, heisst es Ende Januar im Oberengadin. Am St. Moritz Gourmet Festival 2016 treffen sich Schweizer Spitzenköche mit ihren Kollegen aus dem Land der aufgehenden Sonne. Ein kulinarisches, touristisches und kulturelles Gipfeltreffen

Mirjam Fassold

181 Spitzenköche aus dreissig Nationen haben seit 1994 beim St. Moritz Gourmet Festival schon über 64 000 Gäste verwöhnt. Der Anlass genießt denn auch Kultcharakter. Weltweit. Wenn Reto Mathis, Mitbegründer und Präsident der Eventorganisation, ruft, reisen Geniesser und Starköche aus der ganzen Welt hinauf ins Engadin. Bereits bei seiner ersten Austragung war das Gourmet Festival ein Riesenerfolg. 3000 Gäste wurden in zehn Tagen mit auserlesenen Gerichten verwöhnt. Und seither wird die Veranstaltung laufend weiterentwickelt. Heute lockt die fünf-tägige Festivalwoche mit über vierzig Genussevents bereits 4000 Gäste an. Ein geballtes Programm. Soll und kann das noch grösser werden? «Wir halten am Erfolgskonzept fest, wollen nicht grösser werden, aber qualitativ wachsen», erklärt Reto Mathis.

Das Festival ist ein Stelldeich der grossen japanischen Köche

Das Motte des nächsten Gourmet Festivals, das vom 25. bis 29. Januar 2016 in verschiedenen St. Moritzer Hotels stattfindet (siehe Artikel links), ist Japan und seine von Reis, Fisch und Gemüse geprägte Küche. Unter den Gastköchen finden sich die Stars aus dem Land der aufgehenden Sonne. Sie stehen für die japanische Küche, die von der Unesco zum «immateriellen Weltkulturerbe» erklärt wurde – als erste zweite Nationalküche überhaupt.

Darunter der Sushi-Star Akifumi Sakagami aus Tokio, der im Hotel Schweizerhof kochen wird und für seine experimentierfreudige Kochkunst bekannt ist. Mit dabei ist auch Kei Kobayashi. Der 38-jährige Spitzenkoch besitzt in Paris ein eigenes Restaurant, das Kei, und wird während des Gourmet Festivals im Hotel Kronenhof in Pontresina seine ausgefallenen Gemüse- und Gewürzreaktionen präsentieren.

Das Festival 2016 ist aber nicht nur ein Highlight für Gourmets und Kulturfans. Wenn es nach den Engadiner geht, ist es auch ein wichtiger Türöffner für den Tourismus: «Mit dem Fokus Japan möchten wir die fantastische Vielfalt der japanischen Küche erfahrbar machen. Gleichzeitig wollen wir aber auch den Tourismus aus Japan för-



Fotos: Richard Houghton (2), E. Ho & E. Takahashi



Nobu-Gründer Nobuyuki Matsuhisa



Sushi-Star Akifumi Sakagami



Gemüse-Spezialist Kei Kobayashi

dern, um unmittelbar und langfristig ein Wachstum an Logiernächten aus Asien in unserer Region zu generieren», erklärt Mathis. Ende Oktober dieses Jahres war er extra nach Tokio gereist, um gemeinsam mit Schweiz Tourismus und der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz den Japanern das Gourmet Festival und die einzigartige Ferienregion näherzubringen. Unterstützung erhielt er in Japans Hauptstadt von Akifumi Sakagami. Der «Head Sushi Chef» war bereits Mitte Oktober in St. Moritz zu Gast gewesen, um sich auf das Festival vorzubereiten. Für sein authentisches Sushi ist eine akribische

Vorbereitung und eine detaillierte Planung unabdingbar. Zurück in Japan schwärmte Sakagami vom Engadin. Und brennt nun darauf, im Engadin «das echte und authentische Sushi» zu kredenzen.

Ob die Gastköche von dieser einzigartigen Landschaft viel zu sehen bekommen, ist allerdings fraglich. Für sie steht der Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen im Vordergrund. «Auch für unsere lokalen Küchenchefs ist dieses Festival eine Plattform zum kreativen Austausch. Von diesen Impulsen profitiert die ganze Region», sagt Mathis. Hoch sind auch die Erwartungen der

Gastköche. Masayasu Yonemura etwa hofft auf eine stimulierende Erfahrung: «Dieses Festival wird in naher Zukunft einen grossen Einfluss auf meine Arbeit als Küchenchef haben.» Der 52-Jährige vereint traditionelle japanische Küche mit französischer Haute Cuisine und ist zudem ein erfolgreicher Kochbuchautor. «Wenn ich meine Rezepte mit der Welt teile, setze ich mich dafür ein, dass die traditionelle japanische Küche fortlebt.» Für Tohru Nakamura ist das Festival «eine der aktuell wichtigsten Zusammenkünfte internationaler Köche.» Ein harmonisches Miteinander. Dies entspreche der japanischen Philosophie. Und Hideki Matsuhisa pflichtet ihm bei: «Das Festival ist eine grossartige Gelegenheit, um Wissen und Erfahrungen unter talentierten Köchen auszutauschen.» Er wolle in St. Moritz so viel Zeit wie möglich mit seinen Berufskollegen verbringen, sagt Matsuhisa. Nakamura dagegen liebäugelt mit Schwüngen im Pulverschnee. «Als Kind bin ich mit meinen Eltern einmal an Ostern nach Scuol in die Skiferien gefahren. Meine schönsten Erinnerungen!», sagt der Sohn eines Japaners und einer Deutschen.

Bei der Kitchen Party kann man den Stars in die Töpfe schauen

Eines der Highlights jedes St. Moritz Gourmet Festivals ist aber die Kitchen Party am Mittwochabend im Badrutt's Palace – dabei kann man den Stars in die Töpfe schauen, neben dem Herd stehend essen oder sein Lob auf direktem Weg anbringen. Diesen Kontakt mit dem Gast schätzen die Köche. «Ich kann es kaum erwarten, meine Gerichte in der Schweiz zu präsentieren und zu sehen, wie meine Küche bei den Gästen ankommt und ob sie mein Universum verstehen», sagt Kei Kobayashi, der von «Michelin» mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Zum Heimspiel dürfte die Kitchen Party für den legendären Nobuyuki Matsuhisa werden, dessen Restaurants Nobu es in über dreissig Städten auf der ganzen Welt gibt. Und der mit dem exklusiven Matsuhisa auch über ein Restaurant in Badrutt's Palace verfügt. In der Festivalwoche steht der Maestro höchstpersönlich an einem der bekanntesten Hotelherde der Alpen.

www.stmoritz-gourmetfestival.ch