



Medienmitteilung

## St. Moritz Gourmet Festival 2015 – „British Edition“, 26. – 30. Januar Bekanntgabe der Gastköche

In der kommenden Wintersaison feiert die Schweiz „150 Jahre Wintertourismus“. Da dieses Jubiläum den Briten zu verdanken ist, welche als Erste St. Moritz als Winterdestination entdeckten, lädt das St. Moritz Gourmet Festival 2015 neun Spitzenköche aus Grossbritannien zur „British Edition“ ein. **Claude Bosi, Angela Hartnett, Virgilio Martínez, Jason Atherton, Nathan Outlaw, Isaac McHale, Atul Kochhar und Martin Burge** sowie **Chong Choi Fong** werden vom 26. bis zum 30. Januar 2015 für einzigartige Genusserlebnisse im Oberengadin sorgen.

„Mit ihren aussergewöhnlichen Kochkünsten und ganz individuellen Philosophien setzen diese Spitzenköche in der Fine-Dining-Szene des Vereinigten Königreichs aufsehenerregende Impulse. Ihre spannende kulinarische Vielfalt macht die ‚British Edition‘ des St. Moritz Gourmet Festivals 2015 für Feinschmecker besonders reizvoll“, erklärt Festivalpräsident Reto Mathis.

**Claude Bosi**, Gastkoch bei Küchenchef Mauro Taufer im Badrutt's Palace Hotel, gilt als Extremist der neuen französisch-britischen Harmonielehre. Der experimentierfreudige gebürtige Lyoner verbindet mit Vorliebe eine Vielzahl seltener Zutaten mit modernen Kochtechniken. In seinem Londoner Zwei-Sterne-Restaurant Hibiscus, Nummer sechs in den Top Ten des britischen Good Food Guides, überzeugt Bosi mit geschmacklich verblüffenden Kreationen. **Angela Hartnett**, Grossbritanniens beliebteste Sterneköchin aus dem Restaurant Murano in London, wird als Gastköchin bei Küchenchef Gero Porstein im Carlton Hotel begeistern. Die Titelträgerin des „Most Excellent Order of the British Empire“ kreiert eine raffinierte Cucina Italiana auf Sternenniveau. Auch für ihre legendären Auftritte als TV-Köchin sowie ihre Kolumnen und Kochbücher wird die gebürtige Britin mit italienischen Wurzeln gefeiert.

**Virgilio Martínez** wird der Gastkoch von Küchenchef Markus Rose im Hotel Giardino Mountain sein. Mit seinem Londoner Sternerestaurant LIMA Fitzrovia, 2014 als „Restaurant of the Year“ ausgezeichnet, erobert Lateinamerikas Nummer eins auch die europäische Gourmetszene. Seine avantgardistischen Kreationen sind wie kulinarische Spaziergänge durch Peru – vom Pazifik zu den Anden, vom Amazonas bis zum Dschungel. Auch das Restaurant Pollen Street Social von **Jason Atherton**, Gastkoch bei Küchenchef Christian Ott im Hotel Schweizerhof, wurde als „Restaurant of the Year 2014“ ausgezeichnet. Was die Küche des überdies zum „Chef of the Year 2014“ Gekürten ausmacht, ist seine spürbare Lust, Traditionelles neu zu interpretieren. So besteht seine Version des Klassikers „Bacon and Eggs“ beispielsweise aus einem saftigen Entenschinken mit feiner Buchenrauchnote, in zarte Kruste gehülltem Wachtelei und knusprigen, in Entenfett gebackenen Pommes frites mit Trüffeln.

**Nathan Outlaw**, Gastkoch bei Küchenchef Kurt Rööslı im Hotel Waldhaus, ist Grossbritanniens berühmtester Seafood-Spezialist. Mit seinem Zwei-Sterne-Restaurant Nathan Outlaw im St. Enodoc Hotel in Rock/Cornwall nimmt er Platz drei in den Top Ten des Good Food Guides ein.

Für Furore wird mit Sicherheit auch der „Junge Wilde“ **Isaac McHale**, Gastkoch bei Küchenchef Axel Rüdlin im Kempinski Grand Hotel des Bains, sorgen. Der gebürtige Schotte revolutionierte mit seiner Young-Turks-Bewegung die britische Gourmetszene und wird dank seiner avantgardistischen, höchästhetischen Naturküche als aufgehender Stern gehandelt. Sein Restaurant The Clove Club im Londoner East End wurde bei den National Restaurant Awards 2014 bereits als das zweitbeste aller Restaurants im Vereinigten Königreich ausgezeichnet.

**Atul Kochhar**, Gastkoch bei Küchenchef Hans Nussbaumer im Kulm Hotel St. Moritz, darf in seinem Londoner Sternerestaurant Benares auch die Mitglieder des britischen Königshauses zu seinen Fans zählen! In seiner Fusionsküche vereint er traditionelle Gewürze und Zutaten aus allen Regionen seines Geburtslandes Indien mit erlesenen zeitgenössischen Produkten aus seiner Wahlheimat Grossbritannien. Auch seine Bestseller-Kochbücher und TV-Sendungen wecken rund um die Welt ein grosses Interesse für die moderne indische Küche.

„Hats off, gentlemen! A genius!“ Dieses Zitats bedienen sich Gastrokritiker, wenn die Rede auf **Martin Burge** kommt, den Gastkoch von Küchenchef Bernd Ackermann im Suvretta House. In seiner Heimat, dem The Dining Room im Hotel Whatley Manor im ländlichen Idyll von Malmesbury/Wiltshire, kreierte der Brite eine ausgefallene Zwei-Sterne-Küche mit überraschenden Special Effects wie beispielsweise „Einheimischer Hummer mit Mango und Kokosnuss, serviert mit leicht gewürztem Thai Consommé“ und „Pochierte, geröstete königliche Jungtauben, mit Foie-Gras-Cassonade, Apfelsoufflé und Pedro-Ximenez-Sauce“. **Chong Choi Fong**, Gastkoch bei Küchenchef Fabrizio Piantanida im Grand Hotel Kronenhof, begeistert im Restaurant China Tang at The Dorchester in London mit ungeahnten Hochgenüssen aus Fernost. Alle Gerichte werden unverfälscht nach überlieferten Originalrezepten aus seiner Heimat zubereitet. Dafür verwendet Chon Choi Fong ausschliesslich traditionelle Gewürze und Aromen sowie die kompromisslos frischesten Zutaten. Dank seiner herausragenden authentischen Spitzenküche genießt das Restaurant China Tang at the Dorchester den Ruf, das beste kantonesische Restaurant ausserhalb von China zu sein.

### **Ein vielfältiges Genusseventprogramm während der Festivalwoche**

Mit diesen spannenden Gastköchen aus Grossbritannien und den ebenfalls hoch ausgezeichneten Küchenchefs der Partnerhotels bietet sich Feinschmeckern während der Festivalwoche ein vielfältiges Genusseventprogramm: Das Grand Opening im Kempinski Grand Hotel des Bains sorgt für den genussvollen Auftakt, gefolgt von individuellen Gourmet Diners, Gourmet Safaris und der legendären Kitchen Party im Badrutt's Palace Hotel sowie von zahlreichen Special Events wie dem illustren Küchengeflüster im Hotel Schweizerhof oder dem Fascination Champagne im Suvretta House und aussergewöhnlichen Tastings – bis hin zu köstlichen Verführungen beim Chocolate Cult. Der unvergleichlichen Genussvielfalt setzt das Great BMW Gourmet Finale mit allen Spitzenköchen diesmal im Kulm Hotel St. Moritz die Krone auf.

Der Vorverkauf für die Eventtickets startet am 1. Dezember 2014. Laufende News sind auf der Website [www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch) und auf [Facebook](#) zu finden.

**St. Moritz Gourmet Festival 2015 – „British Edition“, 26. – 30. Januar  
Die Gastköche im Überblick**

**Claude Bosi**, Restaurant Hibiscus, London, 2 Michelin-Sterne, Nr. 7 – Top 50 Restaurants in the UK im Waitrose Good Food Guide 2014 (8/10 Punkten), 5 Rosetten im AA Restaurant Guide 2014, [www.hibiscusrestaurant.co.uk](http://www.hibiscusrestaurant.co.uk)  
**zu Gast bei Küchenchef Mauro Taufer, Badrutt's Palace Hotel\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [www.badruttspalace.com](http://www.badruttspalace.com)**

**Angela Hartnett**, Restaurant Murano, London, 1 Michelin-Stern, 5 Rosetten im AA Restaurant Guide 2014, ausgezeichnet mit dem MBE (Most Excellent Order of the British Empire), BMW Best New Restaurant Award und Best Newcomer Award 2003, [www.muranolondon.com](http://www.muranolondon.com), [www.angelahartnett.co.uk](http://www.angelahartnett.co.uk)  
**zu Gast bei Küchenchef Gero Porstein, Carlton Hotel\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [www.carlton-stmoritz.ch](http://www.carlton-stmoritz.ch)**

**Chong Choi Fong**, Restaurant China Tang at The Dorchester, London, Restaurant Award 2005 (Tatler Magazine), 2 Rosetten im AA Restaurant Guide 2014, [www.dorchestercollection.com](http://www.dorchestercollection.com), [www.chinatanglondon.co.uk](http://www.chinatanglondon.co.uk)  
**zu Gast bei Küchenchef Fabrizio Piantanida im Grand Hotel Kronenhof\*\*\*\*\* Superior, [www.kronenhof.com](http://www.kronenhof.com)**

**Virgilio Martínez**, Restaurant LIMA Fitzrovia, London, 1 Michelin-Stern, Restaurant of the Year 2014 (Food and Travel Reader Awards), Best New Restaurant (Craft Guild of Chefs Awards), Best New Latin American Restaurant (Time Out Eating & Drinking Awards), One to Watch (National Restaurants Awards), [www.limafitzrovia.com](http://www.limafitzrovia.com)  
**zu Gast bei Küchenchef Markus Rose im Hotel Giardino Mountain\*\*\*\*\* Superior, Champfèr/St. Moritz, [www.giardino-mountain.ch](http://www.giardino-mountain.ch)**

**Jason Atherton**, Restaurant Pollen Street Social, London, 1 Michelin-Stern, Restaurant of the Year 2014 (Food and Travel Magazine Readers Awards),  
Nr. 5 – National Restaurant Awards 2014, Best New Restaurant und Nr. 6 – Top 50 Restaurants in the UK im Waitrose Good Food Guide 2014 (9/10 Punkten), 4 Rosetten im AA Restaurant Guide 2014, Chef of the Year 2014 (Caterer and Hotelkeeper), Man of the Year 2013 (GQ), Sieger bei Great British Menu 2008 (BBC), [www.pollenstreetsocial.com](http://www.pollenstreetsocial.com);  
[www.jasonatherton.co.uk](http://www.jasonatherton.co.uk)  
**zu Gast bei Küchenchef Christian Ott im Hotel Schweizerhof\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [www.schweizerhofstmoritz.ch](http://www.schweizerhofstmoritz.ch).**

**Nathan Outlaw**, Restaurant Nathan Outlaw at The St Enodoc Hotel, Rock/Cornwall, 2 Michelin-Sterne, Nr. 3 – Top 50 Restaurants in the UK im Waitrose Good Food Guide 2014 (9/10 Punkten), [www.nathan-outlaw.com](http://www.nathan-outlaw.com)  
**zu Gast bei Kurt Rööfli, Hotel Waldhaus\*\*\*\*\*, Sils-Maria, [www.waldhaus-sils.ch](http://www.waldhaus-sils.ch)**

**Isaac McHale**, Restaurant The Clove Club, London, Nr. 2 Best Restaurants in the UK – National Restaurant Awards 2014, Nr. 87 – World's Best Restaurants List 2014, [www.thecloveclub.com](http://www.thecloveclub.com)  
**zu Gast bei Küchenchef Axel Rüdlin im Kempinski Grand Hotel des Bains\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [www.kempinski-stmoritz.ch](http://www.kempinski-stmoritz.ch)**

**Atul Kochhar**, Benares Restaurant & Bar, London, 2 Michelin-Sterne, BBC Good Food Chef of the Year 2013, British Curry Award 2013, [www.benaresrestaurant.com](http://www.benaresrestaurant.com), [www.atulkochhar.com](http://www.atulkochhar.com)  
**zu Gast bei Küchenchef Hans Nussbaumer im Kulm Hotel St. Moritz\*\*\*\*\* Superior, [www.kulmhotel-stmoritz.ch](http://www.kulmhotel-stmoritz.ch)**

**Martin Burge**, Restaurant The Dining Room, Whatley Manor Hotel and Spa, Malmesbury/Wiltshire  
2 Michelin-Sterne, Nr. 18 – Top 50 Restaurants in the UK im Waitrose Good Food Guide 2014 (8/10 Punkten), 4 Rosetten im AA Restaurant Guide 2014, Best Chef of the Year 2009 (The Independent), Best Out of Town UK Restaurant 2009 (BMW Square Meal Award), [www.whatleymanor.com](http://www.whatleymanor.com)  
**zu Gast bei Küchenchef Bernd Ackermann, Suvretta House\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [www.suvrettahouse.ch](http://www.suvrettahouse.ch)**

**Folgende Festivalpartner freuen sich darauf, Gourmetfans aus aller Welt beim Festival begrüßen zu können:**  
die **Partnerhotels** Badrutt's Palace Hotel\*\*\*\* Superior, St. Moritz, Carlton Hotel\*\*\*\* Superior, St. Moritz, Grand Hotel Kronenhof\*\*\*\* Superior, Pontresina, Hotel Giardino Mountain\*\*\*\* Superior, Champfèr/St. Moritz, Hotel Schweizerhof\*\*\*\* Superior, St. Moritz, Hotel Waldhaus\*\*\*\*, Sils-Maria, Kempinski Grand Hotel des Bains\*\*\*\* Superior, St. Moritz, Kulm Hotel St. Moritz\*\*\*\* Superior, St. Moritz, und Suvretta House\*\*\*\* Superior, St. Moritz sowie die **Eventlocations** Cava, Hotel Steffani\*\*\*\*, St. Moritz und Mathis Food Affairs, Corviglia/St. Moritz.

**Darüber hinaus wird das Festival unterstützt durch das grosse Engagement folgender Sponsoren: Title Sponsor & Official Car:** BMW (Schweiz) AG; **Main Sponsor:** Valser; **Co-Sponsors:** ASA Selection GmbH, Caratello Weine St.Gallen, Confiserie Sprüngli AG, G. Bianchi AG, Laurent-Perrier Suisse S.A., Martel AG St.Gallen, Maura Wasescha AG, Rageth Comestibles AG; **Suppliers:** Bader + Niederöst AG, Bragard (Kwintet Schweiz AG), CERUTTI „il Caffè“, Hugo Dubno AG, Metzgerei Pietro Peduzzi, Nonino Distillatori S.p.a., Schwob AG; **Local Carrier:** Massé und Partner Transports GmbH; **Local Media Partner:** Engadiner Post/Posta Ladina; **Media Partners:** Bolero Magazin, dasfilet.ch (Gourmetblog), htr hotel revue, marmite – Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur, restaurant-news.de.

St. Moritz, 11. September 2014

**Pressestelle:** WOEHRLER PIROLA Marketing und Kommunikation AG, Claudia-Regina Flores,  
Tel. +41 (0)44 245 86 94, [flores@woehrlepirola.ch](mailto:flores@woehrlepirola.ch)

**Texte und Kurzporträts der Gastköche** stehen zum Download bereit unter:

[www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/presse](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/presse)

**Bilder der Gastköche** in Druckauflösung: [www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/gastkoeche/](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/gastkoeche/)

**Festivalimpressionen** in Druckauflösung stehen zum Download bereit bei Swiss-Image unter:

[www.swiss-image.ch/gogourmetfestival](http://www.swiss-image.ch/gogourmetfestival)