

Badrutt's Palace Hotel*****Superior, St. Moritz

Küchenchef Mauro Taufer



Seit 2010 hält der Italiener Mauro Taufer das Zepter des Executive Chefs im Badrutt's Palace Hotel inne und überrascht seine Gäste besonders gerne mit raffinierten Interpretationen der französischen Küche. Seine kreative Kochkunst dokumentiert sich in der Vielseitigkeit und Individualität des kulinarischen Angebots. Auch im mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten traditionellen «Le Restaurant» weicht seine Küche des Öfteren auf Wunsch des Gastes von der Menükarte ab. Berufliche Meriten erwarb sich Taufer zuvor bereits unter anderem im Münchner «Spago», im «Danieli» sowie dem «Hotel des Bains» in Venedig.

www.badruttspalace.com

und sein Gast Claude Bosi

**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, Restaurant Hibiscus, London**

Claude Bosi gilt als hochbegabter Extremist der neuen französisch-britischen Harmonielehre. Nach England zog es den gebürtigen Lyoner 1997 eigentlich nur, um hier die Sprache zu erlernen. Geblieben ist er bis heute. Sein Zwei-Sterne-Restaurant Hibiscus zählt zu den beliebtesten Gourmet-Hotspots des anspruchsvollen Londoner Publikums. Der experimentierfreudige Bosi verbindet mit Vorliebe eine Vielzahl seltener Grundzutaten mit modernen Kochtechniken und überzeugt mit überraschenden Kreationen wie sautierten Jakobsmuscheln mit Trevisano, Birne, Anchovis und schwarzem Trüffel, Entenbrust mit Quitten-Aioli oder Ricotta-Gnocchi mit Granatapfelsaft. Sein Handwerk hat er von Geburt an im elterlichen Restaurant lieben gelernt. Nach einer klassischen Kochlehre arbeitete er sich in Paris erfolgreich auf der Karriereleiter bei den Meisterköchen Michel Rostang, Alain Passard und Alain Ducasse empor, die seinen Stil bis heute mitprägen. „Wenn ich meinen Stil beschreiben müsste“, sagt Claude Bosi, „würde ich ihn als meine Version von Französisch bezeichnen. Ich mag den Ausdruck ‚modern‘ oder ‚modern französisch‘ nicht so gerne. Letztlich geht es darum, die Zutaten und ihre Zubereitung zu respektieren. Essen ist sehr persönlich – du solltest nur kochen, was du selbst magst. Dann werden es auch die Menschen mögen und wiederkommen.“ Seine sternegekrönte Laufbahn im Königreich startete Bosi im malerischen Provinzort Ludlow in der Grafschaft Shropshire an der Grenze zu Wales. Hier arbeitete er als Küchenchef im Overton Grange, das dank Bosi bereits nach einem Jahr einen Michelin-Stern ernten konnte. 2000 erfüllte er sich seinen Kindheitstraum mit der Eröffnung des ersten eigenen Restaurants namens Hibiscus in Ludlow. Der erste eigene Michelin-Stern (2000) liess auch hier nicht lange auf sich warten, 2003 folgte der zweite Stern. Nach vier anhaltend erfolgreichen Jahren schloss Bosi sein Hibiscus in der Provinz und wagte mit der Neueröffnung in London den – gelungenen – Sprung in die Metropole. 2013 gab er seinem Restaurant ein neues, entspanntes Interieur und führte den Free-Form-Menu-Stil ein, bei dem sich die Gäste anstelle eines fix vorgegebenen Menus individuelle Gerichte aus verschiedenen zur Wahl stehenden Zutaten kreieren lassen können.



www.hibiscusrestaurant.co.uk

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

Text steht zum Download bereit unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/

Bilder der Gastköche in Druckauflösung unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/gastkoeche/

Carlton Hotel*****Superior, St. Moritz

Küchenchef Gero Porstein



Zum Start der Wintersaison 2014 / 2015 übernimmt Gero Porstein im Carlton Hotel St. Moritz die Herrschaft über das kulinarische Programm des Fünfsternehauses und setzt sich mit seiner Passion für die Kochkunst für das kulinarische Wohl der Gäste des Fünfsternehotels ein. Während im Restaurant Da Vittorio St. Moritz, unter der Regie der Cerea Brüder, weiterhin italienische Haute Cuisine zelebriert wird, setzt Porstein im eleganten Restaurant Romanoff auf authentische Schweizer Küche, die von bekannten internationalen Klassikern bis hin zu Engadiner Spezialitäten reicht.

www.carlton-stmoritz.ch

und sein Gast Angela Hartnett

**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 sowie Best Newcomer Award 2003
Murano Restaurant, London**

Durch ihre raffinierte Cucina Italiana auf Sternenniveau gehört die gebürtige Britin Angela Hartnett zu den beliebtesten Köchinnen ihres Landes. Dabei hat sie die Leidenschaft für das Kochen quasi schon mit der Muttermilch aufgenommen: Ihre Grossmutter und auch ihre Mutter stammen aus Italien. Stationen in Gordon Ramsays Restaurants Aubergine, Zafferano, L'Oranger und Petrus vertieften ihre Liebe zum Kochen und so wurde Hartnett schliesslich nach nur sieben Monaten Küchenchefin im Petrus – und verhalf dem Restaurant zu einem Michelin-Stern. Im Anschluss wirkte die Sterneköchin an der Eröffnung des Amaryllis in Schottland, des Verre von Gordon Ramsay in Dubai und des Boca Raton in Florida sowie des The Grill und des Menu im Londoner Hotel The Connaught mit und führt mittlerweile ihr eigenes sternegekröntes Restaurant: das Murano im Londoner Stadtteil Mayfair, wo sie auch als Küchenchefin fungiert. Daneben eröffnete sie im September 2013 gemeinsam mit Headchef Neil Borthwick und den Canteen-Gründern Dominic Lake und Patrick Clayton-Malone die Merchants Tavern in London-Shoreditch. Seit November 2013 lädt auch ihr Café Murano unter Küchenchef Sam Williams zu kulinarischen Genüssen ein. Bekannt wurde Angela Hartnett zudem durch zahlreiche TV-Auftritte, u.a. bei Great British Menu, als Jury-Expertin bei The Taste sowie als Showköchin bei Saturday Kitchen. Darüber hinaus ist sie als kulinarische Beraterin im Lime Wood Hotel im südenglischen Hampshire tätig und hat bereits zwei Kochbücher veröffentlicht: Cucina (2007) und Angela's Kitchen (2011).



www.muranolondon.com
www.angelahartnett.co.uk

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

Text steht zum Download bereit unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/
Bilder der Gastköche in Druckauflösung unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/gastkoeche/

Grand Hotel Kronenhof*****Superior, Pontresina

Küchenchef Fabrizio Piantanida



Als neuer Küchenchef verwöhnt Fabrizio Piantanida seit der letzten Wintersaison die Gäste des Grand Hotel Kronenhof. Inspiriert von der klassisch-französischen und der traditionell-italienischen Küche mit mediterranen Einflüssen, lässt er zusammen mit dem 22-köpfigen Team im prunkvollen Grand Restaurant, im rustikalen Le Pavillon und im feinen Kronenstübli kreative Speisen auffahren. Der 39-Jährige verfügt über einschlägige Erfahrungen, um die Tradition seines Vorgängers Bernd Schützelhofer im Gourmet Restaurant Kronenstübli auf höchstem Niveau fortzusetzen. Fabrizio Piantanida bereicherte bereits in den letzten Jahren regelmässig als Sous-Chef das Küchenteam des Kronenhofs und kennt das Haus bestens. Auch im Schwesterhotel, dem Kulm Hotel St. Moritz, ist er ein alter Bekannter: Zwischen 1995 und 2002 war er hier unter anderem als

Sous-Chef, Chef-Restaurateur und Chef-Gardemanger tätig. Fachlich schloss Fabrizio Piantanida im Juli 2013 die Ausbildung zum eidgenössisch diplomierten Chefkoch ab. Zu seinen weiteren Karrierestationen zählen Positionen als Küchenchef im Park Hotel des Luxusresorts Bürgenstock in Luzern und zuletzt im Fünf-Sterne-Hotel Vitznauerhof am Vierwaldstättersee, wo er mit 14 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet wurde.

www.kronenhof.com

und sein Gast Chong Choi Fong

Restaurant Award 2005 (Tatler Magazine), 2 Rosetten im AA Restaurant Guide 2014, Restaurant China Tang at The Dorchester, London

Wen es ausserhalb von China nach der authentischsten und besten kantonesischen Küche gelüftet, für den gibt es nur eine Adresse: das Restaurant China Tang at the Dorchester in London. Küchenchef Chong Choi Fong sorgt hier für ungeahnte Hochgenüsse aus Fernost. Von Xiamen in Südchina bis Japan und Hong Kong hat in er grossen kulinarischen Hochburgen mit rund 1000 Plätzen gearbeitet, aber auch in kleinen, traditionellen gastronomischen Betrieben in Kowloon mit 50 Plätzen. Das Erfolgsgeheimnis seiner Kreationen: Alle Gerichte werden unverfälscht nach überlieferten Originalrezepten aus seiner Heimat zubereitet. Dafür verwendet Chong Choi Fong ausschliesslich traditionelle Gewürze und Aromen sowie die kompromisslos frischesten Zutaten. Besonders sein frittiertes Butterkrebss mit Eigelb, sein gedämpftes Hähnchen nach Yunnan-Art, der klassische Hummer in Court-Bouillon, das ganze Spanferkel oder auch die einfache Lammb Brust aus dem Tontopf machen das Restaurant China Tang at the Dorchester zur Pilgerstätte für Feinschmecker. Auch anspruchsvolle Geniesser aus der englischen High Society wie Kate Moss oder Bryan Ferry zählen zu seinen Gästen. Hinter dem Restaurant China Tang at the Dorchester, Inbegriff chinesischer Lebensart und Kulinarik, steht ein berühmter Name: Sir David Tang, ebenfalls Gründer der legendären China Clubs in Hongkong, Peking und Singapur sowie der Lifestylemarke „Shanghai Tang“. Seine Grundausbildung verdankt Chong Choi Fong den hohen Ansprüchen von Sir David Tang, bei dem er die Feuertaufe eines klassischen Kochstils aus längst vergangenen Zeiten erfolgreich in dessen Hong Kong China Club, The Pinnacle, bestanden hat.



www.dorchestercollection.com
www.chinatanglondon.co.uk

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

Text steht zum Download bereit unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/

Bilder der Gastköche in Druckauflösung unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/gastkoeche/

Hotel Giardino Mountain*****Superior, Champfèr/St. Moritz

Küchenchef Markus Rose



Im GUARDALEJ, dem Hauptrestaurant des Giardino Mountain, verwöhnt Küchenchef Markus Rose seine Gäste abends mit raffinierten Kreationen der modernen Mittelmeerküche. In der traditionellen Engadiner STÜVA hingegen stehen mittags und abends seine typischen Bündner Spezialitäten auf der Karte. Seine Handschrift und die Verpflichtung zu kompromissloser Qualität trugen Markus Rose während seiner Laufbahn in verschiedenen namhaften Häusern bereits 14 GaultMillau-Punkte ein.

www.giardino-mountain.ch

und sein Gast Virgilio Martínez

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), Restaurant Lima Fitzrovia, London

„Peru comes to London with LIMA, a new restaurant concept presenting Peruvian cuisine in a contemporary style.“ Mit diesem einfachen Satz beschreibt Lateinamerikas Shootingstar Virgilio Martínez (Nr. 1 „Latin America’s 50 Best Restaurants“, Nr. 15 „World’s Best Restaurants“) sein kulinarisches Konzept, das nicht nur das Londoner Publikum in Begeisterung versetzt, sondern Gourmetfans aus ganz Europa, die hierher pilgern. Bereits kurz nach der Eröffnung wurde das LIMA Fitzrovia mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Im Juli 2014 eröffnete das LIMA Floral mit einem etwas ungezwungeneren Ambiente in Covent Garden. Martínez’ Kreationen sind wie ein kulinarischer Spaziergang durch Peru – vom Pazifik zu den Anden, vom Amazonas bis zum Dschungel. Seine Küche gleicht einem Labor, in dem er über 500 seltene traditionelle und bisher unbekannte Fisch- und Fleischsorten, Früchte, Kräuter, Körner und Knollengewächse sammelt.

Damit experimentiert Martínez, prüft Konsistenz, Geschmack, Aroma, Farbe sowie neue Verarbeitungs- und Zubereitungsmethoden – so lange, bis daraus die erstaunlichsten, geschmacklich perfekt abgestimmten Gerichte entstehen. Der hochgeniale Avantgardekoch lebt mit grosser Leidenschaft seine Berufung, kulinarischer Botschafter Perus zu sein. Sein Restaurant namens Central Restaurant in Limas Stadtteil Miraflores ist ebenso seine Heimat wie seine beiden LIMAs in London. Virgilio Martínez pendelt mehrmals im Jahr hin und her. Dies alles ohne Stress dank Yoga und gelebter Zen-Philosophie.



www.limafitzrovia.com

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

Text steht zum Download bereit unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/

Bilder der Gastköche in Druckauflösung unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/gastkoeche/

Hotel Schweizerhof****Superior, St. Moritz

Küchenchef Christian Ott



„Leicht und marktfrisch, mit regionalen Produkten und internationalen Inspirationen“, so beschreibt Christian Ott seinen Stil. Ab dieser Wintersaison kommen die Schweizerhof-Gäste in den Genuss seiner Kreationen, die er mit einem grossen Faible für die ursprüngliche italienische Cucina zubereitet. Seine Karriere startete er als Sous-Chef bei Lothar Molitor im Carlton Hotel in St. Moritz; als Küchenchef verantwortete er anschliessend die kulinarischen Geschicke in verschiedenen namhaften Engadiner Häusern wie dem Chesa Guardalej in St. Moritz-Champfèr und dem Golf Restaurant in Zuoz. Auch auf internationalem Parkett erkochte er sich Meriten, u. a. im renommierten American Colony in Jerusalem sowie in der Villa d'Este in Cernobbio.

www.schweizerhofstmoritz.ch

und sein Gast Jason Atherton

1 Michelin-Stern, Restaurant of the Year 2014 (Food and Travel Magazine Readers Awards), Nr. 5 – National Restaurant Awards 2014 Rating 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 und Hotelkeeper), Man of the Year 2013 (GQ, Sieger bei Great British Menu 2008 (BBC) Restaurant Pollen Street Social, London

Mit seiner Interpretation der modernen britischen Gourmetküche feiert er weltweit Erfolge. Gerade einmal Anfang 40, führt Jason Atherton, geboren im Süden von Yorkshire, bereits sein eigenes, stetig expandierendes Gastroimperium mit Restaurants und Bars an den angesagtesten Standorten in London, Hongkong, Shanghai und Singapur sowie ab 2015 in Dubai, Sydney und New York. Was den „Chef of the Year“ des Jahres 2014 (Caterer and Hotelkeeper) und „Man of the Year“ 2013 (GQ) auszeichnet, ist die Lust, Traditionen zu brechen oder neu zu interpretieren. Das zeigt sich in der unverkrampften Atmosphäre seiner Restaurants und auf seinen Tellern. So besteht beispielsweise Athertons Version des Klassikers „Bacon and Eggs“ aus saftigem Entenschinken mit feiner Buchenrauchnote, in zarte Kruste gehülltem Wachtel-Ei und knusprigen, in Entenfett gebackenen Pommes frites mit Trüffeln. Für seine Kreationen setzt er konsequent auf regionale Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft und Zucht. Athertons kulinarisches Konzept trifft offensichtlich den Nerv der Zeit. Sein Londoner Flaggschiffrestaurant, das Pollen Street Social in Mayfair, wurde bereits sechs Monate nach der Eröffnung 2011 mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet. Mit dem Social Eating House in Soho an der Poland Street erntete er 2013 einen weiteren Michelin-Stern. Sein erstes Hongkonger Restaurant, 22 Ships, eroberte die asiatische Gourmetszene im Sturm, so dass er hier kurze Zeit später ein zweites namens Ham and Sherry eröffnete, 2014 folgte das dritte. Gäste und Gastkritiker zeigen sich gleichermaßen von seinen ausgefallenen Gerichten begeistert, was sich nicht zuletzt in zahlreichen internationalen Auszeichnungen sowie gefeierten TV-Auftritten als Gastkoch und im Erfolg seines Kochbuchs „Social Suppers“ widerspiegelt. Jason Atherton war der erste britische Koch, der bei Ferran Adrià im berühmten elBulli 1998 eine Ausbildung absolvieren durfte. 2001 wechselte Atherton zur Gordon-Ramsay-Gruppe. Hier führte er für Ramsay als Küchenchef die erfolgreiche Restaurantkette Maze, bevor er 2011 seine eigene „Restaurant Company“ gründete.



www.pollenstreetsocial.com

www.jasonatherton.co.uk

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

Text steht zum Download bereit unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/

Bilder der Gastköche in Druckauflösung unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/gastkoeche/

Hotel Waldhaus*****, Sils-Maria

Küchenchef Kurt Röösl



Der 1965 geborene Luzerner ist ein wahrer Glücksfall mit seinem wachen Blick für das Neue und Bessere und seiner besonderen Gabe, den Mitarbeitern Raum zu lassen für die eigene Kreativität. Seit 1991 im Waldhaus, seit 1996 als Küchenchef; zwischen den Saisons regelmäßige Intermezzi an ersten Adressen von Salzburg und der Toskana bis Russland und Japan.

Wie Kurt Röösl denkt und kocht, zeigt «Eine Sache des Herzens», ein ungewöhnliches Kochbuch von ihm und seinen Mitarbeitern, illustriert von unserem Haustechniker Guido Schmidt als begnadetem Fotografen.

www.waldhaus-sils.ch

und sein Gast Nathan Outlaw

2 Michelin-Sterne, Nr. 3 – Top 50 Restaurants in the UK im Waitrose Good Food Guide 2014 (9/10 Punkten), Restaurant Nathan Outlaw at The St Enodoc Hotel, Rock / Cornwall

Zwei-Michelin-Sterne-Koch Nathan Outlaw ist Grossbritanniens berühmtester junger Seafood-Spezialist. Mittlerweile besitzt Outlaw drei Restaurants und eine Gastwirtschaft in Cornwall und ein Restaurant in London. Das Restaurant Nathan Outlaw im St Enodoc Hotel in Rock, Cornwall weist stolz zwei Michelin-Sterne auf und belegt mit herausragenden neun von zehn Punkten Platz drei der „Top 50 Restaurants in the UK“ des Waitrose Good Food Guides 2014. Für Gäste auf der Suche nach einem etwas lockeren Ambiente bietet das auch im St Enodoc Hotel befindliche Restaurant Outlaw's ausgewählte Menus zum Festpreis. Das im August 2013 zuletzt eröffnete und vor kurzem mit zwei Rosetten im AA Restaurant Guide ausgezeichnete Outlaw's Fish Kitchen am Fischereihafen von Port Isaac, Cornwall verwöhnt seine Gäste schliesslich mit einer Auswahl kleiner Seafood-Gerichte in entspannter Atmosphäre. Darüber hinaus betreibt Outlaw seit dem Sommer 2014 in Zusammenarbeit mit der Sharp's Brewery das Pub The Mariners Public House in Rock und wagt sich damit auf ganz neues Terrain. Beratend ist Outlaw zudem im Restaurant Outlaw's des Londoner The Capital Hotels im exklusiven Viertel Knightsbridge tätig. Das mit einem Stern ausgezeichnete Restaurant wurde kürzlich mit dem Award „Best Set Lunch“ des Waitrose Good Food Guides 2014 geehrt. Mit seiner unkomplizierten Art, seinem Enthusiasmus und der offensichtlichen Leidenschaft für seine Arbeit begeistert der Sternekoch Jung und Alt und ist bei Foodfestivals, im Radio und im Fernsehen ein gern gesehener Gast. Seine eigene TV-Sendung „Hook It, Cook It“, die er mit dem befreundeten Koch Valentine Warner moderiert, wird 2014 durchgängig auf Fox International Channels ausgestrahlt. 2012 gründete Outlaw ausserdem in Kooperation mit dem Cornwall College die Academy Nathan Outlaw, ein Institut mit gehobenen Weiterbildungsangeboten für Nachwuchsköche. Schon Outlaws erstes Kochbuch mit dem Titel „Nathan Outlaw's British Seafood“ wurde von den Food and Travel Awards 2013 zum „Best Cookery Book“ gekürt. Mit „Nathan Outlaw's Fish Kitchen“ ist nun auch sein zweites Buch erschienen, das ebenfalls sehr gute Kritiken erhalten hat.



www.nathan-outlaw.com

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

Text steht zum Download bereit unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/

Bilder der Gastköche in Druckauflösung unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/gastkoeche/

Kempinski Grand Hotel des Bains*****Superior, St. Moritz

Küchenchef Axel Rüdlin



Axel Rüdlin, Jahrgang 1982, ist seit Sommer 2013 der neue Executive Chef im Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz, und dort verantwortlich für die Restaurants Les Saisons (14 GaultMillau-Punkte), Enoteca (15 GaultMillau-Punkte), Sra Bua (14 GaultMillau-Punkte) – und gemeinsam mit Gourmet-Chef Matthias Schmidberger für das Cà d’Oro (1 Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkte). Seit 2010 war er hier zuvor schon als Executive Sous-Chef tätig und brachte dazu bereits einen grossen Erfahrungsschatz mit, unter anderem aus Tätigkeiten bei Dieter Müller im Restaurant des Schlosshotels Lerbach sowie bei Jöhri’s Talvo in St. Moritz. Seine Küche ist hochwertig, zeitgenössisch mediterran, mit regionalen Einflüssen und klarem Fokus auf Nachhaltigkeit. Alle Komponenten müssen geschmacklich und optisch miteinander harmonieren: „Wenn eine Karotte in einem italienischen Gericht nichts zu suchen hat, dann hat sie auch als Dekoration auf dem Teller nichts verloren“, so Rüdlin. „Ich koche, wie ich bin: geradlinig und ohne Firlefanzen“, lautet seine persönliche Stilbeschreibung.

www.kempinski-stmoritz.com

und sein Gast Isaac McHale

Nr. 2 Best Restaurants in the UK – National Restaurant Awards 2014, Nr. 87 – World’s Best Restaurants List 2014, Restaurant The Clove Club, London

Der 34-jährige Isaac McHale ist der Besitzer und Küchenchef des The Clove Club im Ostlondoner Stadtteil Shoreditch. Die Karriere des gebürtigen Schotten von den Orkney-Inseln begann in Glasgow, wo er schon als Schüler in verschiedenen Restaurants arbeitete. Es folgten berufliche Stationen im Marque Restaurant in Sydney genauso wie im Kopenhagener Noma. Seine grosse Liebe gilt jedoch der britischen Küche und so kam McHale vor zehn Jahren nach London, wo er zunächst bei Tom Aikens und dann sechs Jahre lang im Ledbury tätig war, unter anderem als Development Chef. 2011 gründete er die international gefeierten „Young Turks“, mit denen er eine Reihe einmalig stattfindender, vielbeachteter Kulinarikerevents in und um London organisierte. Der Erfolg dieses Projekts brachte ihm ein sechsmonatiges Engagement im The Ten Bells Pub in Spitalfields, Ostlondon, ein. Mit dem Ziel einer neuen Annäherung an die britische Küche legte McHale den Schwerpunkt hier auf den Einsatz von Gemüse sowie auf die enge Zusammenarbeit mit Kleinerzeugern. Im Februar 2014 gründete er schliesslich gemeinsam mit Johnny Smith und Daniel Willis das Restaurant The Clove Club. In entspannter Atmosphäre werden hier unkonventionelle, köstliche Gerichte serviert – eine Hommage an die britische Kochkunst und regionale Zutaten. Schon sechs Monate nach der Eröffnung erhielt das Restaurant hervorragende Kritiken. So schrieb der Restaurant- und Event-Guide Time Out London: „Dieses Restaurant wird das Gourmetjahr 2014 mitprägen.“ Und Tim Hayward von der Financial Times erklärte: „The Clove Club entwickelt sich zu einer echten Institution.“ Bereits nach sieben Monaten erreichte die Location Rang 87 in der „World’s Best Restaurants“-Liste und kam auf Platz zwei der besten Restaurants im Vereinigten Königreich.



www.thecloveclub.ch

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

Text steht zum Download bereit unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/

Bilder der Gastköche in Druckauflösung unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/gastkoeche/

Kulm Hotel St. Moritz*****Superior, St. Moritz

Küchenchef Hans Nussbaumer



Hans Nussbaumer verbindet bereits mehr als 20 Jahre mit dem Kulm Hotel St. Moritz im Oberengadin. Als erfolgreicher Küchenchef zeichnet er für die kulinarischen Genüsse im grossartigen Grand Restaurant, im eleganten Gourmetrestaurant the K und in der im Stil einer italienischen Trattoria gehaltenen The Pizzeria verantwortlich. Die kulinarische Weltreise seiner langjährigen Karriere spiegelt sich eindrucksvoll in seinen Speisen wider. Mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet, pflegt er eine klassische französische Küche, die er als Basis seiner Gerichte mit italienischen und asiatischen Einflüssen kombiniert. Erfahrungen sammelte er bei seinen Reisen mit Anton Mosimann sowie bei Boyer in Reims und in weiteren bekannten Häusern.

www.kulm.com

und sein Gast Atul Kochhar

2 Michelin-Sterne, BBC Good Food Chef of the Year 2013, British Curry Award 2013, Benares Restaurant & Bar, London,

Atul Kochhar vereint für seine innovativen Kreationen traditionelle Gewürze und Zutaten aus allen Regionen seines Geburtslandes Indien mit erlesenen zeitgenössischen Produkten aus seiner Wahlheimat Grossbritannien. Mit dieser aussergewöhnlichen Fusionsküche begeistert Atul die Gourmetwelt in seinem Michelin-Sterne-Restaurant Benares in London ebenso wie in seinem Restaurant Ananda in Dublin sowie als Gastkoch auf den P&O-Kreuzfahrtschiffen. Zudem eröffneten 2013 gleich drei internationale Hotspots unter seiner kulinarischen Regie: das Rang Mahal im JW Marriott Marquis Hotel in Dubai, das Simply India im The St. Regis Mauritius Resort und das Indian Essence im Londoner Vorort Petts Wood. Seine Kochbücher „Indian Essence“, „Fish, Indian Style“ und „Curries of the World“ sind Bestseller. Auch durch seine regelmässigen TV-Auftritte in Kochshows und mit der eigenen TV-Serie „Atul’s Spice Kitchen – Malaysia“ weckt Kochhar bei Gourmetsfans aus aller Welt ein neues Bewusstsein für die moderne indische Küche. 2013 wählten ihn die Zuschauer zum „BBC Good Food Chef of the Year“. Bereits 2001 wurde er für seine Kochkünste als Küchenchef des Tamarind in London vom Guide Michelin – als erster indischer Koch überhaupt in der Geschichte – mit einem Stern ausgezeichnet. Seine grosse Popularität nutzt Atul Kochhar, um Wohltätigkeitsorganisationen im Kampf gegen Hunger und Armut zu unterstützen. Dem britischen Königshaus blieben sein kulinarisches Talent und seine ethisch-kulturellen Verdienste ebenfalls nicht verborgen. So durfte er für Prinz Charles im St James’s Palace ein Galadiner ausrichten und von der Queen wurde Kochhar persönlich eingeladen, um einem Staatsbesuch des indischen Präsidenten beizuwohnen.



www.benaresrestaurant.com
www.atukkochhar.com

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

Text steht zum Download bereit unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/

Bilder der Gastköche in Druckauflösung unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/gastkoeche/

Suvretta House*****Superior, St. Moritz

Küchenchef Bernd Ackermann



Seit Oktober 2001 prägen Bernd Ackermann und sein 45-köpfiges Team die gehobene Gastronomie im Suvretta House. Gäste aus aller Welt, darunter auch hochkarätige Persönlichkeiten wie Nelson Mandela, Bill Clinton, Jassir Arafat, Schimon Peres, Kofi Annan, Helmut Kohl, Gerhard Schröder oder Jane Fonda, kamen bereits in den Genuss von Ackermanns verblüffenden Kreationen. Bernd Ackermann pflegt eine moderne, leichte und marktfrische Küche, die mit internationalen Einflüssen wie asiatischen Aromen, aber auch mit neuzeitlichen molekularen Zutaten seine typische Handschrift trägt. Das Fundament seiner Inspirationen bilden einerseits berufliche Stationen (unter anderem in Frankreich, Singapur, Hongkong, Bangkok und Dubai), andererseits die fruchtbare Zusammenarbeit mit bekannten Spitzenköchen wie Paul Bocuse, Dieter Müller, Heinz Winkler, Hans Stefan Steinheuer, Joachim Wissler oder Léa Linster.

www.suvretthouse.ch

und sein Gast Martin Burge

2 Michelin-Sterne, Nr. 16 – Top 50 Restaurants in the UK im Waitrose Good Food Guide 2014 (8/10 Punkten), 4 Rosetten im AA Restaurant Guide 2014, Chef of the Year 2009 (The Independent), Best Out of Town UK Restaurant 2009 (BMW Square Meal Award), Restaurant The Dining Room, Whatley Manor Hotel and Spa, Malmesbury/Wiltshire

„Hats off, gentlemen! A genius!“ Dieses historischen Zitats bedienen sich Gastrokritiker gerne, wenn die Rede auf Martin Burge kommt. Im The Dining Room des prächtigen Landhaushotels Whatley Manor Hotel and Spa in Wiltshire verwöhnt der Brite seine Gäste mit einer ausgefallenen Zwei-Sterne-Küche – „französisch inspiriert, modern interpretiert“, wie er seinen Stil schlicht beschreibt. Dabei sind Burges Menus alles andere als einfach. Der Spitzenkoch (Relais & Châteaux) kreiert wahre kulinarische Performances mit überraschenden Special Effects wie beispielsweise „Einheimischer Hummer mit Mango und Kokosnuss, serviert mit leicht gewürztem Thai Consommé“ und „Pochierte, geröstete königliche Jungtauben, angemacht mit Foie-Gras-Cassonade, Apfelsoufflé und Pedro-Ximenez-Sauce“. Das Whatley Manor Hotel and Spa ist in Cotswolds von nicht weniger als fünf Hektar Land umgeben, das in 26 verschiedene Themengärten unterteilt ist. Die Gegend ist zauberhaft mit weitem Blick über die offene Landschaft und honigfarbenen Steinhäusern. Nach seiner Lehrzeit arbeitete er zunächst unter Michael Croft im Royal Crescent Hotel in Bath und folgte diesem nach London ins renommierte Mirabelle. Stationen im Pied à Terre und im Le Manoir aux Quat'Saisons unter Raymond Blanc brachten ihn auf den Geschmack der Sterneküche. Im Alter von 27 Jahren begann Martin Burge als Küchenchef mit John Burton-Race zu arbeiten und ist ihm nach London gefolgt, wo sie zusammen zwei Michelin-Sterne im The Landmark Hotel erzielten. 2003 kehrte er London den Rücken und nahm das Angebot des Schweizer Hoteliers Christian Landolt an, die Restaurants des Whatley Manors durch seine kulinarische Handschrift zu formen. Seither krönen nicht nur Michelin-Sterne Burges Haute Cuisine im englischen Landidyll. Er erzielte seinen zweiten Michelin-Stern 2009 und im gleichen Jahr wurde The Dining Room als „Best Out of Town UK Restaurant“ ausgezeichnet. Ebenfalls 2009 wählte The Independent Martin Burge zum „Chef of the Year“.



www.whatleymanor.com

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

Text steht zum Download bereit unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/

Bilder der Gastköche in Druckauflösung unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/media/gastkoeche/