

Badrutt's Palace Hotel**Superior, St. Moritz**
Vom 13. – 15. Januar 2018 empfängt das Küchenteam um
Valmiro Pasini und Stefan Gerber den Gastkoch:

IAN KITTICHAJ
Issaya Siamese Club, Bangkok (TH)
issaya.com / ianchalermkittichai.com

Auszeichnungen

- Nr. 21 – Asia's 50 Best Restaurants 2017
- Officier de l'Ordre du Mérite Agricole 2015
(Verdienstorden des frz. Landwirtschaftsministeriums)
- Erster «Asia Geographical Indication Ambassador»
(Auszeichnung der FAO, der Abteilung für Geistiges
Eigentum im thailändischen Handelsministerium und
der frz. Entwicklungsagentur Agence Française de
Développement)
- Best Chef Cookbook Thailand Award 2011 (Gourmand)



Ian Kittichai, Thailands bekanntester Starkoch, blickt auf eine Karriere wie aus dem Bilderbuch – vom Streetfood zum Fine Food: Als Kind kaufte er jeden Morgen mit seiner Mutter auf dem Markt die besten Zutaten für ihre Currys ein, die sie dann gemeinsam mit einem Handwagen in den Strassen Bangkoks feilboten. In England und Australien liess sich Kittichai in der Haute Cuisine ausbilden, prägende berufliche Stationen u.a. in Frankreich, Spanien (El Bulli), den USA und Japan folgten. Im Alter von nur 30 Jahren wurde er der erste thailändische Executive Chef eines Fünf-Sterne-Hotels. Heute umfasst seine internationale F&B-Unternehmensberatung, Cuisine Concept Co. Ltd., weltweit mehrere Restaurants von Casual bis Premium, ein Kochstudio und eine Reihe hochkarätiger TV-Formate. «Traditionelle Zutaten und Aromen der Thai-Küche verbinde ich mit alten und neuen Zubereitungsmethoden», lautet Kittichais Erfolgsgeheimnis, auf dem die aussergewöhnlichsten Gerichte wie der Bananenblüten-Palmherzensalat «Yum Hua Plee» in seinem Bangkoker Flagship-Restaurant Issaya Siamese Club beruhen.

Carlton Hotel*** Superior, St. Moritz**
Vom 13. – 15. Januar 2018 empfängt Küchenchef
Gero Porstein den Gastkoch:

SYRCO BAKKER
Pure C, Cadzand (NL)
pure-c.nl

Auszeichnungen

- 1 Michelin-Stern
- 17,5 GaultMillau-Punkte



«Syrco Bakker ist ein Supertalent und kocht mit ebenso viel Leidenschaft wie ich», sagt sein Mentor, der Kultkoch Sergio Herman. Bereits mit 22 Jahren war der heute 33-jährige Niederländer mit indonesischen Wurzeln in Hermans legendärem Drei-Sterne-Gourmettempel Oud Sluis als Souschef für ihn tätig. Seit 2010 ist Bakker Küchenchef des Pure C, das Herman im niederländischen Strandhotel Cadzand direkt an der Nordsee eröffnet hat. Bakker begeistert hier mit einer modernen flämischen Gourmetküche, die er gekonnt mit asiatischen Akzenten vermischt. Dank seiner Kochkünste wurde das Pure C prompt mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Das gastronomische Konzept entspricht der Dynamik von Bakkers kulinarischer Handschrift: Ganz nach dem Motto «Erleben und genießen» teilen sich die Gäste im Pure C alle servierten Speisen miteinander am Tisch, wie beispielsweise «Wolfsbarsch Boemboe Bali, Gado Gado», eines von Bakkers Signature Dishes. Bevor ihn seine Laufbahn ins Oud Sluis führte, erwarb sich Syrcó Bakker zuvor bei den Meisterköchen Jean-Georges Klein, Jonnie Boer und Gordon Ramsay die ersten prägenden Meriten.

Hotel Waldhaus*****, Sils-Maria

Vom 13. – 15. Januar 2018 empfängt das Waldhaus Küchenteam um Fabian Marolf und Renato Pellegrinelli den Gastkoch:

JÖRG SACKMANN

Restaurant Schlossberg, Baiersbronn (DE)

hotel-sackmann.de

Auszeichnungen

- 2 Michelin-Sterne
- 17 GaultMillau-Punkte
- 4 Diamanten im Varta-Führer
- 4,5 F im Feinschmecker
- 4,5 Hauben im Grossen Restaurant & Hotel Guide von Bertelsmann
- 4,5 Kochlöffel im Aral Schlemmeratlas
- 9 Gusto-Pfannen



Zwei-Sterne-Koch Jörg Sackmann entstammt einer renommierten Familie aus Baiersbronn im malerischen Schwarzwald, die hier seit 90 Jahren das Hotel Sackmann führt. Nach seinen Lehr- und Wanderjahren bei grossen Wegbereitern wie Harald Wohlfahrt und Eckart Witzigmann machte Sackmann 1993 das hoteleigene Restaurant Schlossberg zum Mekka für Feinschmecker, wo er die Gäste auch heute noch mit seinen Kochkünsten verwöhnt. An seinen raffinierten Rezepten erfreut sich zudem ein grosses TV-Publikum durch seine regelmässigen Auftritte in der Sendung «ARD-Bufferet». In seinen Gerichten verbindet Sackmann regionale Produkte gekonnt mit mediterranen und asiatischen Akzenten, wobei Kräuter und Gewürze aus aller Welt eine zentrale Rolle spielen. So auch im Signature Dish «Sockeye Wildlachs im Jaromakohl mit Eukalyptusrinde, Berberitzen und Kartoffelsud». Inspirationen sammelt der 56-Jährige auf Reisen, und mit einer ebenso grossen Leidenschaft für die Haute Cuisine steht ihm bereits sein Sohn Nico in der Küche zur Seite, «der viele junge, ‚revolutionäre‘ Ideen mit einbringt», wie es der stolze Vater erfreut schildert.

Kulm Hotel St. Moritz**** Superior, St. Moritz
Vom 13. – 15. Januar 2018 empfängt Küchenchef
Mauro Taufer die Gastköchin:

ANA ROŠ
Restaurant Hiša Franko, Kobarid (SI)
hisafranko.com

Auszeichnungen

- World's Best Female Chef 2017
- 3 Hauben und 17 GaultMillau-Punkte
- Talent of the Year 2015
(Jeunes Restaurateurs d'Europe)



Ana Roš wurde 2017 zur «World's Best Female Chef» ausgezeichnet. Ihre avantgardistischen Gerichte kreiert die Slowenin jeweils als einzigartige Kompositionen – stets der Philosophie folgend: «Umgebung plus Saison und ich», wie es Roš beschreibt. Die Naturschätze dazu wachsen gewissermassen vor der Haustür. Ihr Restaurant Hiša Franko befindet sich in der kleinen Stadt Kobarid, die in einem malerischen Tal umgeben von urwüchsigen Wiesen, Seen, Flüssen und Wäldern liegt. Ein Geheimtipp für Feinschmecker; bis zur Netflix-Serie «Chef's Table», die Roš' Kochkünste 2016 quasi über Nacht weltweit bekannt machte. Seither platzt das Reservierungsbuch aus allen Nähten. Das Kochhandwerk erlernte die heute 44-Jährige autodidaktisch. In ihrer Jugend gehörte sie zur jugoslawischen Ski-Nationalmannschaft und studierte anschliessend Internationale Wissenschaften im benachbarten italienischen Triest. Doch statt eine Karriere als Diplomatin einzuschlagen, fasste sie 2003 den mutigen Entschluss, zusammen mit ihrem Mann und Sommelier Valter Kramar den Gasthof der Schwiegereltern in Kobarid zu übernehmen.

Grand Hotel Kronenhof^{f***** Superior}, Pontresina
Vom 17. – 19. Januar 2018 empfängt Küchenchef
Fabrizio Piantanida die Gastköchin:

TANJA GRANDITS
Restaurant Stucki, Basel (CH)
tanjagrandits.ch

Auszeichnungen

- 2 Michelin-Sterne
- 18 GaultMillau-Punkte
- «Female Chef Award 2017» (MICHELIN Switzerland)
- «Koch des Jahres 2014» (GaultMillau)



Tanja Grandits, höchstdotierte Spitzenköchin der Schweiz, hat einen ganz eigenen, unverwechselbaren Stil entwickelt. Überwältigend aromatische, geradlinige, aber technisch aufwändige Kompositionen sind ihr Markenzeichen und machen ihr Restaurant Stucki in Basel weit über die Grenzen der Eidgenossen hinaus zum begehrten Ziel für Feinschmecker. Für jedes Gericht wählt Grandits ein Hauptaroma und eine Hauptfarbe. «Ich nehme ein Grundprodukt, das kann ein Stück Fleisch, ein Fisch oder auch ein Ei sein. Dann kommt ein Gemüse dazu, welches meist die Farbe des Gerichts bestimmt. So sind die Farben ein sehr gutes Hilfsmittel, das meine Arbeit strukturiert, gleichzeitig kann ich in diesen Strukturen kreativ sein», erklärt sie ihre Vorgehensweise. So vereinen sich in Grandits Gerichten etwa ein Wolfsbarsch mit Basilikum Jus, Gurke und Grüntee Guacamole oder Steinpilze mit Essig-Karamell, Auberginen-Gnocchi und Pinien-Miso. Für ihr poetisches Spiel mit Aromen, Farben, Kräutern und Texturen wurde die 47-Jährige jüngst von Michelin als erste Preisträgerin mit dem «Female Chef Award 2017» geehrt.

Hotel Giardino Mountain***** Superior, Champfèr/St. Moritz
Vom 17. – 19. Januar 2018 empfängt Küchenchef
Michel Hojac den Gastkoch:

JACOB JAN BOERMA
Restaurant De Leest, Vaassen (NL)
restaurantdeleest.nl

Auszeichnungen

- 3 Michelin-Sterne
- 19,5 GaultMillau-Punkte
- «Master Chef» (SVH – Stichting Vakbekwaamheid Horeca)
- Koch des Jahres 2010 (GaultMillau)
- Nr. 3 – Best 500 Restaurants of the Netherlands



Drei-Sterne-Koch Jacob Jan Boerma begeistert durch ein perfektes Zusammenspiel von Säure, Gewürzen und Gemüse in seinen Gerichten. Handwerklich ein Meister der klassischen Haute Cuisine und zugleich experimentierfreudig bei Methoden, Zutaten und Aromen, setzt der gebürtige Österreicher für seine Kreationen bevorzugt Produkte aus dem Meer und der Natur Skandinaviens ein, beispielsweise Nordsee-Langusten. Boerma bezeichnet sich als «kompromisslosen Perfektionisten», wobei letztlich immer die Qualität der Produkte die Basis seines Erfolgs sei: «Bei der Qualität seiner Zutaten kann ein Koch nicht lügen!». Nach Stationen in einigen Sternehäusern Europas und inspiriert durch Erkundungstouren durch die spannendsten Küchen der Welt eröffnete der heute 45-Jährige 2002 mit seiner Frau, der Sommelière Kim Veldman, das De Leest im niederländischen Provinzstädtchen Vaassen. Neben der Höchstauszeichnung von Michelin wurde Boerma zudem in den Kreis der 50 besten Köche der Welt gewählt (Le Chef). Seit 2016 trägt auch die Küche des White Room im NH Grand Hotel Krasnapolsky in Amsterdam seine kulinarische Handschrift.

Kempinski Grand Hotel des Bains***** Superior, St. Moritz
Vom 17. – 19. Januar 2018 empfängt Küchenchef
Matthias Schmidberger die Gastköchin:

DOMINIQUE CRENN
Restaurant Atelier Crenn, San Francisco (US)
ateliercrenn.com

Auszeichnungen

- 2 Michelin-Sterne
- World's Best Female Chef 2016
- Nr. 83 – The World's 50 Best Restaurants 2017
- Finalistin Best Chef: West 2016 (James Beard Foundation Awards)
- Chef of the Year 2015 (Eater)
- Nr. 742 (La Liste 2015)



«Es ist die Einstellung und nicht die Begabung, die für den Erfolg entscheidend ist», sagt die 2016 zur «World's Best Female Chef» ausgezeichnete Dominique Crenn. Für ihre Kreationen lässt sich die gebürtige Französin von der bildenden Kunst inspirieren. Zu jedem ihrer Menüs verfasst sie ein Gedicht zur Einstimmung. So entstehen auf dem Teller ihre Stillleben moderner Kochkunst. Ein Ausdruck ihrer Persönlichkeit, denn das Leben und Kochen für Gäste sei für sie wie ein Gedicht, das sie gerne mit anderen teile. Ihr unverwechselbarer Stil zeugt von ihrem wachen Interesse, ausschliesslich saisonale Produkte markt- oder fangfrisch einzusetzen und von ihrem überragenden Talent, die klassische Haute Cuisine neu zu interpretieren. Ihr Werdegang reflektiert dabei internationale Einflüsse. Die heute 51-Jährige erkochte sich bereits ein grosses Renommee in namhaften Restaurants von Los Angeles bis Jakarta, ehe sie ihren eigenen Traum im Atelier Crenn in San Francisco verwirklichte. Als erste Frau überhaupt in den USA erhielt sie mit ihren Kochkünsten hier innert kurzer Zeit zwei Michelin-Sterne.

Nira Alpina** Superior, Silvaplana-Surlej**
Vom 17. – 19. Januar 2018 empfängt Küchenchef
Florian Mainzger die Gastköche:

EELKE PLASMEIJER und RAY ADRIANSYAH
Locavore, Ubud (Bali, ID)
locavore.co.id

Auszeichnungen

- Nr. 22 – Asia's 50 Best Restaurants 2017
- No. 49 – Asia's 50 Best Restaurants 2016
- Best Restaurant in Indonesia 2016, 2017



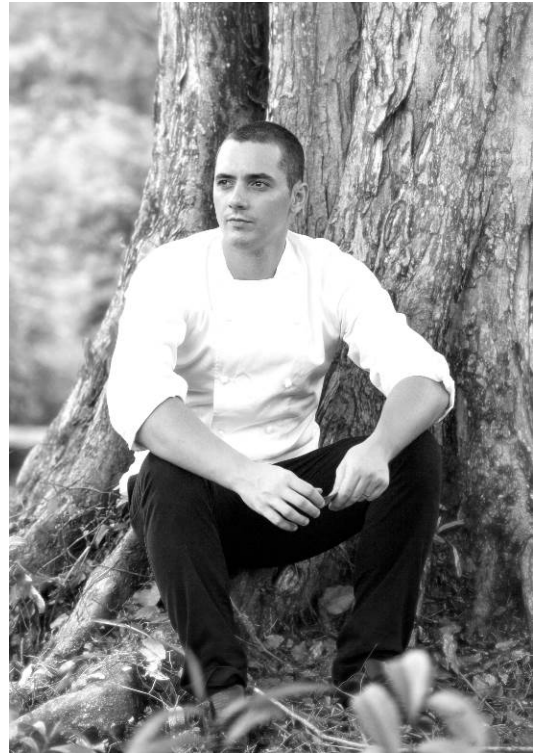
Die beiden Küchenchefs Ray Adriansyah (aus Indonesien) und Eelke Plasmeijer (aus den Niederlanden) lernten sich beruflich in Jakarta kennen und schätzen. Gemeinsam wechselten sie nach Ubud auf Bali und übernahmen das kulinarische Zepter der Alila Hotels & Resorts. Auch der Balinese Adi Karmayasa startete hier seine Karriere als Restaurantmanager. 2013 erfüllte sich das Trio mit dem eigenen Restaurant Locavore den Traum, avantgardistische Küche zu zelebrieren, die ausschliesslich auf indonesischen Produkten basiert. Kreationen und Konzept sorgen weltweit für Aufmerksamkeit. 2017 wurde das Locavore als «Best Restaurant in Indonesia» ausgezeichnet. Im Namen Locavore steckt das Wort «local» – und genau das ist das Konzept: von der balinesischen Roh-Delikatesse Seeohr bis hin zu Austern von der Insel Sumbawa, ganz zu schweigen von Geschirr und Gläsern aus nahe gelegenen Ateliers. Den ganzheitlichen regionalen Einbezug verdeutlicht das «Into the Sawah». Für dieses Gericht wird alles als Zutat verwendet, was in den Ubud-Reisfeldern wächst, lebt und schwimmt. «So können unsere Gäste mit allen Sinnen ein Miniaturreisfeld auf dem Teller geniessen», schildert Adriansyah ihre Philosophie.

Suvretta House*** Superior, St. Moritz**
Vom 17. – 19. Januar 2018 empfängt Küchenchef
Fabrizio Zanetti den Gastkoch:

JULIEN ROYER
Odette, Singapur (SG)
odetterestaurant.com

Auszeichnungen

- 2 Michelin-Sterne
- Nr. 9 und «Highest New Entry Award» – Asia's 50 Best Restaurants 2017
- Nr. 86 – The World's 50 Best Restaurants 2017
- «Le Chef» – Top 100 Best Chefs in the World 2017
- Best New Restaurant 2017 – Wallpaper Magazine
- Best Dining Experience – Singapore Tourism Board Awards 2016
- Best New Restaurant – Singapore Tatler Restaurant Guide 2016



In der weltberühmten Nationalgalerie von Singapur begeistert Zwei-Sterne-Koch Julien Royer im Restaurant Odette mit einer «Essential Cuisine», wie er sie selbst bezeichnet. Einmalige Gerichte bringen dort die Reinheit und Schönheit der Zutaten aus aller Welt handwerklich aufwendig und geschmacklich sowie optisch grandios auf den Teller. Dank seiner aussergewöhnlichen Kochkünste gelang dem gebürtigen Franzosen 2017 mit dem Odette der bislang «Highest New Entry» in der Geschichte der «Asia's 50 Best Restaurants»-Liste auf Rang neun. Im selben Jahr nahmen ihn «Les Grandes Tables du Monde» in ihren prestigeträchtigen Kreis auf. Der heute 34-jährige Royer sorgte bereits als Küchenchef im JAAN des Swisshotel Stamford in Singapur für Furore, bevor er zusammen mit der Lo & Behold Gruppe das Odette eröffnete. Seine beruflichen Stationen von Paris über die Westindischen Inseln bis nach London und die Zusammenarbeit mit grossen französischen Meistern wie Michel Bras, Bernard Andrieux und Antonin Bonnet prägten die besondere kulinarische Handschrift des Odette-Chefs.

Pressestelle: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations, Claudia-Regina Flores, Tel. +41 44 245 86 94, flores@woehrlepirola.ch

Der Text sowie die Kurzporträts und Bilder der Gastköche in Druckauflösung stehen zum Download bereit unter:
www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/presse