

St. Moritz Gourmet Festival 2017

Starkoch Lee Wolen aus Chicago zu Gast bei Fabrizio Zanetti im Suvretta House

9. Dezember, 2016. „Discover THE Best from the WEST“ heisst es vom 30. Januar bis zum 3. Februar 2017 anlässlich des jährlichen St. Moritz Gourmetfestival. Elf Spitzenköche aus den Vereinigten Staaten werden diesmal eine Woche lang eine Kostprobe der feinsten und außergewöhnlichsten amerikanischen Haute Cuisine zum Besten geben. Fabrizio Zanetti, Küchenchef im Suvretta House (14 Punkte GaultMillau) wird dabei den mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Clevelander Lee Wolen, Küchenchef und Partner im Restaurant Boka in Chicago als Gastkoch in der Küche des legendären Hauses am Suvretta Hang empfangen. Mit 33 Jahren zählt Wolen zu den aufsehenerregendsten «Rising Stars» der USA.



Seit 2014 trägt Wolens Küche im Boka durchgehend einen Michelin Stern, wobei seine Kochkünste bereits zuvor in der anspruchsvollen Gastro-Szene Chicagos von sich reden machten. Gleich zweimal hintereinander – 2014 und 2015 – wurde Wolen zum «Koch des Jahres» gekürt; 2016 gewann er die «Culinary Masters Competition», die höchste Anerkennung für einen 'Youngster', die von den großen Kochmeistern des Landes, wie etwa Drei-Sterne-Koch Curtis Duffy, an herausragende Kochtalente vergeben wird. Nach Lehrjahren u. a. im Le Manoir aux Quat'Saisons bei Raymond Blanc in Oxford und im El Bulli bei Ferran Adrià an Spaniens Costa Brava sowie prägenden beruflichen Stationen, wie den drei Jahren als Souschef bei Daniel Humm im Drei-Sterne-Restaurant Eleven Madison Park in New York, hat Wolen eine faszinierende kulinarische Handschrift entwickelt.



Der 18 Stunden gegarte «Oktopus mit Kohlrabi und Sesam» oder der «Salat aus alten Karottensorten mit Pistazien, Bulgur und geräuchertem Ziegengouda» sowie die «Jakobsmuscheln mit Zitronengras, Fenchel, Endiviensalat und Toffee-Pudding» sind nach eigenem Bekunden Signature-Dishes, die seinen Stil dokumentieren. Für seine «gut ausbalancierten und herrlich angerichteten Geschmacks- und Texturerlebnisse» lässt er sich jeweils vom saisonalen Angebot der lokalen Bauern und Fischer auf dem Green Market in Chicago inspirieren: «Jeden Mittwoch komme ich mit meinem Hund Mocha hierher und sehe mir die neuen marktfrischen Produkte an.», so Wolen.



Aufgehende Sterne unter sich

Während des St. Moritz Gourmetfestivals wird Wolen vom Team des ebenfalls jungen Küchenchefs im Suvretta House, Fabrizio Zanetti unterstützt. Auch in Zanettis Laufbahn und Kochstil erweisen sich die Sterneküchen, in denen er tätig war, als prägend. Im Anschluß an seine Lehre im Badrutt's Palace Hotel, arbeitete er u.a. im "Baur au Lac" in Zürich und im "Castello del Sole" in Ascona. Im Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz wurde er mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Zanetti hebt die alpine, lokale Küche, die seine Verwurzelung mit dem Engadin und der Südostschweiz reflektiert, in neue Höhen.

Amerika trifft auf Italien

Eine weitere verheissungsvolle Begegnung kommt zustande, wenn am Dienstag, 31. Januar im Suvretta House Amerika auf Italien trifft, in persona. Lee Wolen kommt dabei mit dem toskanischen Vorzeigewinzer Giovanni Manetti, dessen Weingut Fontodi mit seinen Aushängeschildern wie den Weinen „Flaccianello“ oder „Vigna del Sorbo“ als eines der Qualitätszentren in der Toskana gilt.

***** Amerika trifft auf Italien: Gaumenfreuden von Weltklasse mit Lee Wolen, Giovanni Manetti und Caratello Weine St.Gallen am Dienstag, 31. Januar, 2017 um 19h00; Dress Code: Smart Casual; Preis: CHF 195 p.P. Dinner inkl. Getränken. Reservierung über info@suvrettahouse.ch, Tel. +41 (0)81 836 36 36 *****

Fascination Champagne

Die "Fascination Champagne" Soirée im Suvretta House zählt auch in diesem Jahr zu den Highlights des Gourmet Festivals. Gastkoch Lee Wolen kreiert ein eigens auf die eigens auf die Cuvées des traditionsreichen, familiengeführten Champagnerhauses abgestimmtes Menü. Kurz gehaltene, fachkundige Erklärungen zu den einzelnen Cuvées sowie die stimmungsvoll passende Soul- und Jazzmusik des renommierten Saxophonisten Benny Horatschek alias Mr. Soulsax runden den

prickelnden kulinarischen Abend ab.

***** Fascination Champagne mit dem Champagnerhaus Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne (F) am Donnerstag, 2. Februar, 2017 um 19h15; Dress Code Suvretta Tradition: Dunkler Anzug mit Krawatte; Preis: CHF 295 p.P. Dinner inkl. Aperitif und Champagner. Reservierung über info@suvrettahouse.ch, Tel. +41 (0)81 836 36 36 *****



Mehr Information zum Gourmet Festival St. Moritz 2016 unter www.stmoritz-gourmetfestival.ch



Über Suvretta House St. Moritz

Das stilvolle Grandhotel Suvretta House wurde 1911 vom Schweizer Hotelpionier Anton Bon erbaut und ist bis zum heutigen Tag im Besitz der Familie Candrian-Bon. Es befindet sich an einzigartiger und ruhiger Lage, am legendären Suvretta-Hang von St. Moritz. Mit seinen 181 Zimmern, Junior Suiten und Suiten sowie einem 1'700m² grossen Wellness- und Spa-Bereich inklusive 25-Meter-Schwimmbecken ist das Suvretta House eine Oase der Erholung und Entspannung. Das elegante Grand Restaurant, die gemütliche Suvretta Stube sowie zwei Bars, die Club Halle und die legendäre Hotelhalle sorgen für kulinarische Abwechslung. Zusätzlich gehören auch das nahegelegene Restaurant Chasellas (15 GaultMillau-Punkte) sowie die zwei Bergrestaurants Chamanna und Trutz zum Suvretta House. Raum für die unterschiedlichsten Events bietet der modern ausgestattete Konferenz- und Bankettbereich „ConBrio“. Geführt wird das traditionsreiche Haus vom Hotelier-Ehepaar Esther und Peter Egli.

Mehr Informationen www.suvrettahouse.ch

Presseinformationen und Bildmaterial über:

Waldburg PR

Ella Grigorovici / Caroline von Waldburg

Paradiesstrasse 2

D-80538 München

Tel: + 49 (0) 89 2092 5241

Email: ella.grigorovici@waldburg-pr.com /
caroline.waldburg@waldburg-pr.com