



LIFE & STYLE

Suvretta: Starmetzger am Grill & Kräutersuppe

Fabrizio Zanetti («Suvretta House», St. Moritz) holt einen Star an den Grill: Kultmetzger Henrik Dierendonck.

17. Juli 2019



Text: Urs Heller Fotos: xxx

METZGER UND STERNEKOCH! Es gibt Metzger, die sind weit über die Landesgrenzen hinaus berühmt: Henrik Dierendonck aus Belgien beispielsweise. Er ist in den Benelux-Ländern Hoflieferant der besten Dreisterne-Köche; Sergio Herman ist sein Stammkunde. Dierendonck setzt auf «West Flemish Red Cows», eine sehr seltene und sehr sensible Rasse. Er verwertet das Fleisch («from nose to tail» natürlich) auch in seinem eigenen Restaurant, dem «Carcasse» im belgischen Koksidge und erobert damit Jahr für Jahr einen Michelin-Stern! Fabrizio Zanetti, 16 Punkte-Chef im Swiss Deluxe-Hotel «Suvretta House»: «Wir kaufen immer wieder bei Hendrik ein. Vor allem sein Côte de Boeuf ist wahnsinnig gut» Am 4. August arbeiten die beidem Schulter an Schulter: Die beiden stehen beim grossen Barbecue auf der Terrasse gemeinsam am Grill.



Das «Suvretta House» ist ein luxuriöses Grandhotel für Geniesser und nicht nur für Wintersportler.

RIND, WURST – UND JAZZ. Die Gäste können sich freuen. Für 78 Franken gibt's das Beste aus Dierendoncks Metzgerei: Das berühmte Côte de Boeuf, alle anderen Teile vom Rind, Würste und besonders exklusives Schweinefleisch. Letztes Jahr stand noch «Legende» Jacky Donatz am Herd, diesmal lädt ihn Zanetti als Gast ein. Zum Fleisch gibt's Jazz: Matthias Heiligensetzers Boogie Trio spielt auf.





Stargast im Suvretta House: Der belgische Kultmetzger Hendrik Dierendonck.

KRÄUTERWANDERN MIT DEM CHEF. Zwei Tage später (Dienstag, 6. August) geht Fabrizio Zanetti mit seinen Gästen wandern: «Wir starten beim Hotel und steigen dort hoch zu unserer «Trutz»-Hütte. Unterwegs sammeln wir Kräuter, Wildbeeren, Heidelbeeren, wilde Erdbeeren» Die «Beute» kommt auf Trutz in den grossen Topf: Zanetti setzt eine Kräutersuppe an und tischt einen frischen Heidelbeer-Kuchen auf. Wer müde ist, darf mit dem Sessellift ins Tal zurück. Zanetti, im Nebenamt kulinarischer Leiter des berühmten «St. Moritz Gourmet Festivals»: «Wir haben die Kräuterwanderung letztes Jahr erstmals durchgeführt. Die Hotelgäste hatten den Plausch, und ich auch.»

>> www.suvrettahouse.ch

Stichworte: St. Moritz, Swiss Deluxe Hotels

Teilen Sie diesen Artikel



RELATED STORIES



STARCHefs

16 Punkte für Suvretta-Chef Fabrizio Zanetti

Federvieh, XXL-Flétan, Fleiss: Der St. Moritzer Küchenchef Fabrizio Zanetti verblüfft im «Suvretta House».