



Von Marius Kretschmer

**V**iel Arbeit, aber auch viel Freude. So könnte man die Woche des St.-Moritz Gourmet-Festivals für die Mitarbeiter und Führungskräfte des Hotels «Nira Alpina» in Silvaplana beschreiben, sagt General Manager Claudia Pronk. Bei diesem Event, das am kommenden Montag startet, kocht eine Auswahl von zehn international renommierten Spitzenköchen eine Woche lang für verschiedene Events in den Küchen der Top-Hotels im Oberengadin. Neben «Kulm», «Palace» und Co ist seit 2017 auch das «Nira Alpina» dabei – dieses Mal als einziges Hotel ohne fünf Sterne.

Claudia Pronk habe das Viersternehaus damals dazu angemeldet, vor allem um ihrem Team ein schönes Extra zu bieten. Dazu habe sie bei Reto Mathis, dem damaligen Culinary Director des Festivals, angefragt, der sie auch in die Riege der Austragungsorte aufnahm. Seitdem waren schon einige sterneprämierte Köchinnen und -köche in Silvaplana zu Gast. Etwa der Indianer Manish Mehrotra oder die Marokkanerin Najat Kaanache.

#### Der Gastkoch

In diesem Jahr hat Fabrizio Zanetti, mittlerweile Nachfolger von Mathis, dem «Nira Alpina» den japanischen Dreisternekoch Hideaki Matsuo vermittelt, der in Osaka das Relais & Châteaux-Restaurant «Kashiwaya» betreibt. Das Hotel wird ihm für eine Woche lang eine Küche übergeben. Ken-

## Hinter den Kulissen des Gourmet-Festivals

Der japanische Spitzenkoch Hideaki Matsuo kocht anlässlich des Events eine Woche lang im «Nira Alpina» in Silvaplana. Das braucht Vorbereitung.

nengelernt habe man sich schon im Sommer, erklärt Janko Glotz, Küchenchef im «Nira Alpina». Nach einem Gespräch habe sich Matsuo an sein Konzept gesetzt.

Zu Beginn der Wintersaison ging es dann richtig los. Die Menüs trafen im Hotel ein und auch Listen mit benötigten Produkten. «Natürlich auf Japanisch», sagt Glotz. Denn Matsuo spricht weder Deutsch noch Englisch. «Da habe ich dann Bilder in die Liste kopiert und nachgefragt, ob es die richtigen Produkte sind.»

#### Das St.-Moritz-Gourmet-Festival

**Das St.-Moritz-Gourmet-Festival findet in diesem Jahr vom 29. Januar bis 3. Februar statt.** Es warten auf die Besucherinnen und Besucher kulinarische Highlights in Hotels und Eventlocations im Oberengadin. Für manche der Events gibt es noch Tickets auf [stmoritz-gourmetfestival.ch](http://stmoritz-gourmetfestival.ch).

Etwa beim Sake, dem japanischen Nationalgetränk aus gegorenen Reis, gebe es grosse Unterschiede, erklärt Glotz. Dann müssten verschiedene Sorten Gemüse, Fisch und Misopasten bestellt werden, teils aus dem Ausland. «Mein Gemüselieferant musste bei manchen Zutaten erst mal checken, ob er sie überhaupt besorgen kann.»

Erste Kisten sind gemäss Glotz bereits im Hotel eingetroffen – darin unter anderem auch Dinge wie Küchenutensilien und Putzmittel. Und auch Matsuo werde sich als Lieferant

Freuen sich jedes Jahr auf das Gourmet-Festival: Hotelchefin Claudia Pronk und Küchenchef Janko Glotz vom Hotel «Nira Alpina» in Silvaplana.

Bild Marius Kretschmer

betätigen und kleinere Produkte selbst mitbringen.

#### In Japan kocht man anders

Eine Herausforderung werde wohl die Sprachbarriere sein. Zum Glück sei in der japanischen Delegation auch ein Deutscher. Nikolaus Petereit ist Küchenorganisator im Restaurant von Matsuo. «Er ist mein Kontakt zum Chef», sagt Glotz. Er selbst und auch Teile seines Teams werden Matsuo und seine Brigade unterstützen. In welchem Umfang, hänge von Matsuo ab. «Wir kochen hier in Europa ganz anders als in Japan – das sind grundverschiedene Sachen», erklärt Glotz. Auch er müsse erst mal hinschauen, was die Japaner wie machen. «Und dann kann ich ihm auch helfen», sagt er.

Damit verbunden sei für Glotz und sein Team auch ein Lerneffekt. «Bei jedem Gastkoch bisher habe ich etwas Neues gesehen, dass ich auch in meine eigene Küche mitgenommen habe.» Das könnte eine Dekoration sein, eine Schnitttechnik, eine Zubereitungsart. So wirke das Gourmetfestival auch noch nach. Glotz ist in der nächsten Woche auch kulinarisch gefragt. Denn beim Abschlussevent gilt es auch für ihn, ein auf Matsuos Küche abgestimmtes Amuse-Gueule zuzubereiten.

Vor Claudia Pronk, Janko Glotz und dem ganzen Team vom «Nira Alpina» liegt also eine arbeitsreiche Woche. Aber die Arbeit würde sich auch lohnen. «Ich habe einiges miterlebt, auf der ganzen Welt gearbeitet, aber so was ist ein Highlight in der Karriere, das man nicht mehr vergisst.»

## Sechs der beliebtesten Hotels stehen in Graubünden

Auf Grundlage von über 750 000 Bewertungen hat die Plattform Holiday Check ein Ranking für die besten Hotels der Schweiz erstellt. Der Kanton Graubünden ist auf den ersten zehn Plätzen gleich sechsmal vertreten.

Dieses Jahr wird der Holiday Check Award zum insgesamt 19. Mal vergeben. Auch in diesem Jahr rücken damit Hotels in den Fokus, die nach Meinung der Holiday-Check-Feriengäste zu den besten gehören. Auf Grundlage von über 752 000 Bewertungen können sich heuer insgesamt 680 Hotels aus 32 Ländern über den renommierten Award freuen.

Auch in der Schweiz gibt es mit 36 Awards wieder zahlreiche Gewinnerhotels. Unter den Top Ten finden sich gesamt sechs Bündner Hotels.

#### «Schlosshotel Chaste», Tarasp

Auf den ersten Platz schafft es das «Schlosshotel Chaste» in Tarasp. Mit einer Gesamtbewertung von 6,0 und 100 Prozent Weiterempfehlungsrate darf sich das Hotel in der Engadiner Berglandschaft über den Gold Award freuen. Die Gäste loben vor allem den herausragenden Service, die Gastronomie und die Lage des Hotels, wie es in der Medienmitteilung von Holidaycheck heisst.

#### «Panorama Samnaun», Samnaun

Nicht gleichauf mit dem «Schlosshotel Chaste», aber mit dem dritten Platz immer noch auf dem Podest ist das «Panorama Samnaun» in Samnaun. Neben der Lage schätzen die Holidaycheck-Gäste vor allem den besonders freund-



Das beliebteste Hotel ist in Tarasp zu finden: Das «Schlosshotel Chaste» schafft es auf den ersten Platz in einer Auswertung von Holiday Check.

Auf den dritten Platz (Bild rechts) hat es das Hotel «Panorama» in Samnaun geschafft.

Bilder Holiday Check



lichen und aufmerksamen Service der Gastgeberfamilie. Das Hotel belegt zum wiederholten Mal einen Spitzenplatz im Holiday Check-Ranking, heisst es.

#### Hotel «Schweizerhof», Lenzerheide

Grosszügige Zimmer im Alpenchic-Stil, vier erstklassige Restaurants und gut gelegen in Lenzerheide ist das Hotel «Schweizerhof». Das Hotel überzeugt laut Mitteilung mit einem 1500 Quadratmeter grossen Wellnessbereich. Das Viersternerhotel belegt damit den 4. Platz bei den Holiday-Check-Gästen.

#### Hotel «Waldhaus», Sils i. E.

Nach Tarasp im Unterengadin schafft es auch ein Hotel im Oberengadin auf

die Rangliste. Das Hotel «Waldhaus» in Sils i. E. belegt dicht hinter dem Hotel «Schweizerhof» den fünften Platz. Durch seinen Grandhotel-Charme ziehe dieses Fünfsternhotel insbesondere anspruchsvolle Gäste an, wie es heisst. Ausserdem überzeuge es mit dem Ambiente, dem Service und der Aussicht auf die umliegende Berg- und Seelandschaft.

#### «Privà Alpine Lodge», Lenzerheide

Das nächste Bündner Hotel auf der Rangliste befindet sich in Lenzerheide. Die «Privà Alpine Lodge» mit 95 Chalet-Apartments liegt inmitten der Natur in der Nähe der Rothornbahn. Das Hotel eigne sich mit seinem

Kinderclub, neben Paaren, insbesondere für Familien, heisst es. Auch dieses Hotel darf sich über den Gold Award freuen.

#### Hotel «Chasa Montana», Samnaun

Das letzte Hotel in den Top Ten ist mit einer Bewertung von 5,9 und 100 Prozent Weiterempfehlungsrate das «Chasa Montana» Hotel in Samnaun. Im Herzen von Samnaun zieht das Hotel mit einer Kombination aus Wellness, Sport, Gourmet und Zollfrei-Shopping Gäste an.

Neben der Hotelanlage selbst werden bei diesem Hotel vor allem der Service und die Gastronomie lobend erwähnt, heisst es.