

Levantinisches Flair im Engadin

12/02/2023 Middle Eastern Cuisine lautete das Motto des 29. St. Moritz Gourmet Festivals. Ein Rückblick auf den kulinarischen Jahreshöhepunkt im berühmten Bündner Kurort.

Die Römer überquerten ihn einst mit zweirädrigen Karren: Der auf 2'284 Metern Höhe gelegene Julierpass ist mehr oder minder der einzige Weg, der zur schneereichen Winterzeit ins Oberengadin führt. Ab 1935 war er der erste asphaltierte Alpenübergang, heute ist er ganzjährig geöffnet. Der Julier startet mit einer Vielzahl an Serpentinen und gipfelt in einer längeren Ebene, bevor er auf der Ostseite nach Silvaplana abfällt. Unser Ziel: das St. Moritz Gourmet Festival. Unser Vehikel für den Weg dorthin: die Porsche Cayenne E-Hybrid Coupé Platinum Edition. Auch in diesem Jahr unterstützte der Stuttgarter Sportwagenhersteller das kulinarische Highlight-Event, das in der letzten Januarwoche wieder viele internationale Gourmets anzog, als Titelsponsor, Fahrzeugpartner sowie als Namensgeber der feierlichen Eröffnung, dem Porsche Grand Opening.

Die elegante Platinum Edition des grösseren der beiden Porsche-SUVs durchgleitet die engen Kurven des Aufstiegs ebenso zügig wie entspannt. Die Kraft der zwei Herzen aus Elektromotor sowie V6-Turbo – 462 nicht mehr ganz so römische Pferde – bedeutet eine adäquate Kombination für die Anfahrt über den Julier. Ganz besonders elegant: Auf der langen Abfahrt ins Unterengadin rekuperiert das

Hybridsystem genügend Energie, um die Schlussetappe nach St. Moritz leise und elektrisch zurückzulegen.

Den Julier passieren selbstverständlich nicht nur die Gäste, sondern auch die Gastköche des St. Moritz Gourmet Festivals, das seit 1994 im Engadin stattfindet und mittlerweile ein Klassiker im Kalender der Feinschmecker ist. Mit der Levante-Küche, auf dem Festival Middle Eastern Cuisine genannt, wählten die Veranstalter für 2023 ein populäres Thema. Viel Gemüse, wenig Fleisch und eine Vielfalt an Gewürzen charakterisieren die Küche des östlichen Mittelmeerraums.

Auch heuer beliebt wie eh und je: das Format der sogenannten Gourmet-Safaris, das auch wir erleben durften. Die Safaris bieten eine Art Abenteuerreise zu exklusiven Orten des kulinarischen Vergnügens. Im Porsche-Sportwagen geht's von Punkt zu Punkt, von Küche zu Küche.

Sucuk beim Baron von Libanon

Zum Safari-Auftakt im Kulm Hotel genossen die Teilnehmenden Schampus und Finger Food – beim „Baron von Libanon", wie Hoteldirektor Heinz Hunkeler seinen Gastkoch anmoderierte. Der Baron, besser bekannt als Athanasios Kargatzidis, wartete mit süssen Datteln auf, gefüllt mit würziger Sucuk. Verkostet wurde – wie üblich auf den Safaris – direkt in der Küche.

Vom Kulm führte uns die Reise ins nächste traditionsreiche Grand Hotel der Gegend: Im Suvretta House erfuhren die Gäste von Direktor Peter Egli, warum sein Haus das einzige Grand Hotel der Schweiz ist, in dem noch täglich Hunderte Brote und Brötchen selbst gebacken werden. Parallel servierte Küchenchef Fabrizio Zanetti ein leichtes Gericht mit Königskrabbe, Butternusskürbis-Saft, Apfel und etwas Kaviar (der es manchmal eben sein muss). Eine Etappe weiter, im Giardino Mountain in Champfèr, führen verborgene Treppen und Hintereingänge hinunter in die Hauptküche des modernen Fünf-Sterne-Designhotels.

Küchenchef Rolf Fliegauf und Gastkoch Gal Ben Moshe aus Berlin präsentierten den nächsten Gang: Das Filet vom Zackenbarsch an einer Beurre blanc mit Verjus und Rosenblättern zeige gut, wer er als Koch zwischen seiner alten Heimat Israel und seiner neuen in Berlin sei, kommentierte Ben Moshe.

Auf einer Gourmet-Safari kommen rund zwanzig Personen zusammen, oft einander unbekannte. Nicht selten sind es die auf der Hand liegenden Themen, die einen ins Gespräch bringen – die feinen Speisen und die sportlichen Automobile.

Denn: Auch die Transfers in den verschiedenen Porsche-Modellen Macan, Cayenne, Panamera und Taycan sorgen für Eindrücke, die geteilt und diskutiert werden wollen.

Und sie regen zum Träumen an, besonders vom Selberfahren. Am liebsten natürlich, so vernehmen wir, auf der Rennstrecke. Und wenn's grad geht, dann doch bitte mit dem neuen Rennstrecken-„Wunderkind", dem 911 GT3 RS.

(Kein) Kebab vom Netflix-Star

Hauptgang. In der Küche des familiengeführten Fünf-Sterne-Hotels Waldhaus Sils servierte niemand Geringeres als der türkische Netflix-Star Musa Dağdeviren. Sein eintopfähnliches Gericht kündigte er als Kebab an. Mit dem gleichnamigen Fast Food hat das jedoch nichts zu tun. Das Lammfleisch sei erst gegrillt und dann in einer Sauce mit Fladenbrot zart gegart worden, so Dağdeviren.

Auf den herrlichen Kebab, der keiner war, folgte das Dessert im Badrutt's Palace, wo Chef-Patissier Stefan Gerber seinen Arbeitsraum in eine Art Dessert-Wunderwelt verwandelt hatte. Unsere Traumreise durch die Geschmackswelten der Middle Eastern Cuisine endete bei Kataifi-Cheesecake, Pistazien-Financiers und anderen kleinen Süssigkeiten. Für eine Woche Ende Januar führte der Julierpass also nicht etwa ins Engadin, sondern in die Levante – zumindest kulinarisch.

Info

Autor: David Schnapp

Fotograf: David Künzler

MEDIA ENQUIRIES



Sandro Kälin

Head of Communications Porsche Schweiz AG
+41 41 487 91 16
sandro.kaelin@porsche.ch

Consumption data

Taycan GTS Sport Turismo (Vorgängermodell)

Taycan Turbo (Vorgängermodell)

*Further information on the official fuel consumption and the official specific CO_2 emissions of new passenger cars can be found

in the "Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO_2-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen" (Fuel Consumption, CO_2Emissions and Electricity Consumption Guide for New Passenger Cars), which is available free of charge at all sales outlets and from DAT (Deutsche Automobil Treuhand GmbH, Helmuth-Hirth-Str. 1, 73760 Ostfildern-Scharnhausen, www.dat.de).

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/de_CH/2023/szene-passion/porsche-st-moritz-gourmet-festival-engadin-31203.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/b2a41589-b396-4b08-a5ce-6c0089a688b4.zip

Dr. Ing. h.c. F. Porsche Aktiengesellschaft
Porscheplatz 1
70435 Stuttgart