



# Mit 80 Köchen um die Welt

Das Rezept ist so einfach wie erfolgreich: Man nehme eine Handvoll Spitzenköche, stelle sie an den schönsten Plätzen Europas in fremde Küchen, lasse sie dort ihr eigenes Süppchen kochen und würze alles mit den edelsten Tropfen der besten Winzer. Das Resultat verzückt seit Jahren Genießer – von der Nordsee bis an die Algarve. Jetzt hat auch China die Gourmets entdeckt.

**D**en Reigen der Gourmet-Festivals eröffnet jeden Januar Sylt, der Deutschen Lieblings-Genussinsel im hohen Norden. Vom 19. bis 22. Januar 2012 bitten die fünf Vollblutgastronomen Holger Bodendorf, Franz Ganser, Herbert Seckler, Pius Regli und Detlef Tappe zum 13. Mal Gastköche und Gastwinzer zu sich auf die Insel. „Wir wollen die Augen unserer Gäste zum Leuchten bringen“, so das Credo der Organisatoren, die großen Spaß daran haben, die eigene Lust am Genießen mit anderen zu teilen. „Mit dem Gourmet-Festival wollen wir einen Fächer der Sylter Gastronomie präsentieren.“ Die Vielfalt reicht von der Sterneküche bis zum Szenelokal. Vier Tage lang dreht sich alles um das Thema Essen und Trinken. Ganz nebenbei ist das Festival auch eine kulinarisch-

kommunikative Plattform für all jene, die dem Savoir-vivre einen hohen Stellenwert einräumen. Das lockt immer mehr Genießer aus dem In- und Ausland auf das kleine Eiland in der Nordsee.

## Wenn Gourmets reisen

„Top of the world“, diesen Titel hat sich das Schweizer Skidorf, das zur Marke wurde, einst selbst verliehen. Und getreu diesem Motto erstrahlt die alpine Luxusdestination einmal im Jahr im kulinarischen Sternenglanz. Während des Gourmet-Festivals – „The Original“, wie es von den Veranstaltern beworben wird – verwandelt sich St. Moritz für jährlich rund 3500 Besucher in ein Genießerparadies. Zum 19. Gourmet-Festival treffen sich Ende Januar (30. Januar bis 3. Februar 2012) wieder zehn Sternegastköche aus aller Welt im Oberengadin, eingeladen von den Küchenchefs der lokalen Partnerhotels.

Dieses Mal mit dabei: Otto Koch, Münchner Sternekoch im Restaurant 181 First auf dem Olympiaturm, und Christian Bau (drei Michelin-Sterne, Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg, Perl-Nennig/Mosel). „St. Moritz steht zunächst einmal für Luxus“, sagt Reto Mathis, Mitbegründer und Präsident des Gourmet-Festivals. Dennoch war er auch dieses Mal wieder klug genug, bei der Auswahl seiner Gastköche auf andere Kriterien zu setzen. Denn



www.stmoritz-gourmetfestival.ch  
 www.gourmet-festival-sylt.de  
 www.gourmetreisefestival.at  
 www.discoverhongkong.com/wineanddine

er weiß: Die Besucher fordern heute mehr als Kaviar und Trüffel. Gefragt sind neue Impulse und außergewöhnliche kulinarische Höhenflüge, nicht nur geografisch. „Der Gast erwartet vom Trendsetter St. Moritz stets etwas Neues und auch eine Prise Provokation. Das hält auf Trab – und gelingt mit den besten Gastköchen.“ Zumindest für fünf Tage machen sie St. Moritz zum kulinarischen Nabel, wenn schon nicht der Welt, dann zumindest Europas.

Auch unsere österreichischen Nachbarn spielen seit 2008 im Reigen der Gourmet-Festivals mit. Zum fünften Mal bringt das Magazin GourmetReise die besten und kreativsten Köche aus aller Welt in die Steiermark (5. bis 9. Juni 2012). Inzwischen ist es zum größten internationalen Food-Festival Österreichs herangewachsen. 2011 konnten die Gäste beim Gala-Diner in Graz an einem Abend gleich sechs Sterneköche aus vier Kontinenten live erleben und ihre Kochkunst genießen. „Jeder der Kulinarik-Stars zeigt seine persönliche regionale Küche, und so erleben die Gäste ein einzigartiges Genussfeuerwerk, für das man eigentlich 34283 Kilometer reisen müsste.“ So das Resümee des Veranstalters Jürgen Pichler.

Auf der anderen Seite der Welt, in Hongkong, wird seit 2009 das Wine and Dine Festival gefeiert, das bereits zu den Top Ten der internationalen Weinfestivals zählt. Die chinesische Metropole stand dieses Jahr vom 27. bis 30. Oktober ganz im Zeichen kulinarischer Genüsse und edler Tropfen. Entlang der Promenade von Victoria Harbour in Kowloon konnten Besucher aus der ganzen Welt an fast 300 Ständen vier Abende lang lokale Spezialitäten, ausländische Delikatessen und Spitzenweine aus 19 Ländern verkosten. Unter den Winzern waren auch zwei lokale Weinproduzenten. Da rund um Hongkong kein Wein wächst, importieren sie ihre Trauben aus der ganzen Welt – tiefgefroren. Allein 28000 Tonnen Trauben aus dem Bordeaux waren es in diesem Jahr ... *Ingeborg Pils*

**Hoch die Teller und die Gläser: In St. Moritz (linke Seite) feiern sich Sterneköche aus aller Welt, in Hongkong (unten) erwacht die Liebe zum Wein.**



## Wirksame Medizin aus der Apotheke der Natur.



**224 Seiten** **Kräuter & Gewürze als Medizin**  
 Krankheiten und Beschwerden auf natürliche Weise vorbeugen.  
 Klaus Oberbeil  
 978-3-927372-92-4 **19,95 €**

## Natur statt Pillen!

Die medizinische Forschung wundert sich seit Jahrzehnten, wie effektiv Kräuter und Gewürze Beschwerden lindern und sogar heilen können.

In diesem neuen Gesundheitsratgeber finden Sie detaillierte Informationen zu über 100 Heilkräutern und -gewürzen. Zahllose praktische Tipps zu Anbau, Sammlung und Anwendung sowie alle wichtigen Wirkstoffe, Indikationen und Anwendungen übersichtlich aufgeschlüsselt.

**Übersichtlich: alle wichtigen Wirkstoffe, Indikationen und Anwendungen.**

