

Schlemmen und Geniessen

St. Moritz im Zeichen des 19. Gourmet Festivals

Mit der Welcome Party ist am Montag das 19. Gourmet Festival eröffnet worden. Die Ereignisse folgen sich Schlag auf Schlag, die Gäste haben die Qual der Wahl.

MARINA FUCHS

Die Eröffnungsveranstaltung des St. Moritz Gourmet Festivals auf der Bel Etage des Carlton Hotels ist immer wieder ausgebucht. Zu Recht! Es ist ein elegantes und dennoch ungezwungenes Sehen und Gesehenwerden. Man läuft herum, plaudert, probiert, lässt sich die neuesten Küchentrends erklären, lernt ganz unkompliziert einige der grössten und besten Köche Europas kennen, kann sich mit ihnen unterhalten, viel entdecken und erfahren. Es ist eine eindrückliche Versammlung von Sternen und Punkten, die da für fünf Tage im Oberengadin alle Register ihres Könnens ziehen. Alle Fünf-Sterne-Hotels sind diesmal dabei und die Schweiz ist mit Tanja Grandits – bei Kurt Rössli im Silser Hotel Waldhaus –, der einzigen Frau im Reigen der Küchenkünstler, und Marcus G. Lindner – bei Bernd Schützelhofer im Grand Hotel Kronenhof – prominent und hochkarätig vertreten.

Köstlichkeiten rundum

Nachdem alle Chefs und ihre Gastgeber vorgestellt waren, ging es, mit einem Glas Champagner oder Wein in der Hand, ans Probieren. Was gab es da für die Gäste, unter die sich auch einheimische Kochkollegen von Roland Jöhri über Martin Dalsass bis zu Daniel Bumann und Marcus Helfesrieder gemischt hatten, nicht alles schon nur optisch zu bestaunen, zu geniessen natürlich auch. Liebevoll dekorierte Teller und Gläschen machten die Wahl fast zur Qual. Auch wenn die Portionen klein waren, waren manche der Gerichte doch recht üppig. Ein Gedicht für sich war die warme Gänselebercrème mit Trüffel und Parmesan, die Drei-Sterne-Koch Christian Bau zusammen mit seinem Gastgeber Bernd Ackermann vom Hotel Suvretta

House präsentierte. Seidig in der Konsistenz, perfekt abgeschmeckt, ohne sich irgendwie selbst Konkurrenz zu machen – ein Meisterwerk. Was weniger sympathisch war und Anlass zu vielen Diskussionen gab, war das Besteck: Plastik, wenn auch in Silberfarbe. Die meisten waren sich einig, dass das nicht zu einem Anlass dieses Anspruchs passt. Selbst wenn Umweltüberlegungen zu dieser doch eher fragwürdigen Neuerung geführt haben sollen.

Wer hat schon einmal Ochsen gaumen gegessen? Auch das, neben viel anderem, ein überzeugendes Erlebnis. Tanja Grandits widmete sich Nachspeisen und man konnte schwelgen bei Schokolade und exotischen Fruchtkreationen.

Viel Begeisterndes in kurzer Zeit

Ab Dienstag ging es dann Schlag auf Schlag weiter, praktisch überall bereits ausgebucht. Gourmetsafari, Spitzenweine, Kitchenparty, Lunches auf Corviglia und Muottas Muragl, individuelle Menüs bei den Gastköchen in den einzelnen Hotels und so weiter. Etwas ganz Spezielles und immer noch eher ein Geheimtipp sind die «Küchengeflüster» des St. Moritzer Hotels Schweizerhof. Klein und schon deshalb sehr exklusiv. Viel Raum für Gespräche und Küchenerfahrungen. Schliesslich kommen jeweils nur 25 Gäste in den Genuss, bei – diesmal – «Otto Koch & Friends» dabei zu sein. Zusammen mit Küchenchef Michel Dôme begrüsst dieser am Dienstag die heimischen Spitzenköche Martin Dalsass und Roland Jöhri. Neben Champagner gab es wunderbare Köstlichkeiten, von der etwas anderen Weisswurst bis zur Schokomousse mit Olivenöl. Martin Dalsass vom Restaurant Talvo begeisterte zudem mit einem, viel zu kurzen, Workshop inklusive Degustation zum Thema Olivenöl. Wer nach diesem Auftakt noch Appetit oder einfach Lust verspürte, ging eine Treppe höher ins Restaurant und liess sich dort von Otto Koch und seiner Brigade mit etwas ganz Speziellem, was man so fast nirgends mehr findet, verwöhnen: Canard à la presse, Ente mit einer delikaten Sauce aus den ausgepressten Karkassen.

www.stmoritz-gourmetfestival.ch



Man sieht ihnen die Anstrengung an, Otto Koch und sein Servicechef Alexander Winkler beim Auspressen der Entenkarkassen.

Hinterfragung als Konzept

Junge Schweizer Kunst vor der Chesa Planta

Vergänglichkeit ist eines der Themen von IRBIS -12°, einer Kunstaussstellung, die sich in den kurzlebigen Eismauern im Dorfkern von Samedan breitmacht.

MARIE-CLAIRE JUR

Bereits zum dritten Mal in Folge realisiert der Basler Verein «kunstruiert» eine Winterausstellung in Samedan. Zwischen der Chesa Planta und der Chesa Cumünela haben Alejandro Roquero und sein Team, das sich dieses Jahr aus Schülern des Berufsbildungsjahrs zusammensetzte, einen kurzlebigen Kunstraum aufgebaut. Kurzlebige darum, weil die Mauern der Ausstellungsräumlichkeiten mithilfe von Schnee, Wasser und tiefen Temperaturen zustande kamen und den kommenden Frühling nicht überdauern werden. Diese eisharten Mauern bilden den Rahmen für eine Ausstellung, bei der ein Dutzend junge Schweizer Gegenwartskünstlerinnen und -künstler mitwirken. Teils bilden sie – von gelben Verschalungsbrettern überdacht – einen Raum, in dem einzelne Arbeiten präsentiert werden, teils sind sie eigentlicher Support für das eine oder andere Ausstellungsobjekt.

Finanzkrise...

«IRBIS -12°» – so ist die aktuelle Kunstschau betitelt – widmet sich dem Thema «Dancing Fundamentals. The Aesthetic of Inconvenience». Wo erklärermassen Fundamentales sich in Bewegung setzt und zu tanzen beginnt, wo Belästigungen und Störungen ästhetisch in Szene gesetzt werden, darf man sich als Besucher nicht auf eine dekorative, harmlose Schau gefasst machen. IRBIS -12° hat viel eher das Ziel, aktuelles Weltgeschehen zu hinterfragen, das Publikum wachzurütteln, mit eingefleischten Sehgewohnheiten aufzuräumen. So sehen sich Besucher unverhofft mit einer Serie von Euro-Noten konfrontiert, fein säuberlich in Dreierserien unter Plexiglas im Hauptraum aufgehängt. Während die Rückseite der Noten von den echten, bewilligten Konterfeis geziert werden, sind die Vorderseiten «getürkt» – und würden niemals so von den Notenbanken gedruckt. Ein Porträtfoto der deutschen Bundeskanzlerin Angela Merkel zielt die Zweihunderter-Note, ein Polizeikommando steht angriffsbereit auf der Fünfziger-Note und auf dem Zehnerschein sind drei (Friedens-)Aktivistinnen mit Gasmasken zu sehen: Eine klare



Eingefroren im (fast) ewigen Schnee-Eis.

Foto: Marie-Claire Jur

Anspielung auf hochaktuelle Themen wie das globale Finanzsystem, den Euro-Rettungsschirm und die Occupy-Bewegung. Neben diesen neckischen Noten steht eine kleine Frauenstatue in einem Schaukasten. Von ferne erinnert sie vom Habitus her an eine altägyptische Pharaonin, aus der Nähe betrachtet sieht man sich einer jungen Frau in Jeans, Sweatshirt und mit einer Kappe auf dem Kopf gegenüber. Dieses Spiel mit der Zeitperspektive und der Vergänglichkeit nimmt eine weitere Arbeit in einer der Aussenschneemauern auf: Eine Handy-Abdeckung und ein Teil einer Fotokameraverschalung stecken im Eis. Vielleicht werden sich eines Tages, am Ende der nächsten Eiszeit, tatsächlich künftige Archäologen fragen, was diese Objekte vor Generationen mal bezweckt haben könnten. Daneben ein weiterer Denkanstoss zum Thema Tod und Jagd. In der Schneemauer eingelassen, von Glas bedeckt und beid-

seits einsehbar: ein ganzer Hase. Daneben ein Fuchsschwanz.

Interaktive App

Weitere Objekte, die teils auch mit Licht arbeiten und in der Nacht ihren ganzen Reiz ausspielen, nehmen bei diesem Kunstparcours die Betrachter gefangen. Sie überraschen durch die Ästhetik wie auch das zeitkritische Thema, das sie ansprechen. Hinterfragt wird zudem die gängige Form der Kunstvermittlung. Neben den Objekten gibt es keine Infotafelchen, wie in den meisten Kunstmuseen. Wer Hintergrundinformationen wünscht, ist auf die Mithilfe der App «gARTget» angewiesen, die kostenlos heruntergeladen werden kann. Den interaktiven Führer geben auch die Infostelle Samedan sowie die Chesa Planta ab. Die in Zusammenarbeit mit der Chesa Planta und der Fundaziun Tuor realisierte Ausstellung ist bis zum 2. März zu sehen – frostige Temperaturen vorausgesetzt. www.kunstruiert.com

Engadiner Stubete in Samedan

Volksmusik Am Samstag, 4. Februar, findet im Hotel Bernina Samedan die Engadiner Stubete statt. Es haben sich schon über 20 Musikantinnen und Musikanten, darunter drei Ländlerkapellen und mehrere Einzelmusikanten, angemeldet. Der gesellige Abend beginnt um 19.00 Uhr und dürfte lange, ja sogar sehr lange dauern, wie die Organisatoren mitteilen. Bei den Stubeten im Engadin darf man bereits

von einer Tradition sprechen, denn diese beliebten Anlässe finden alljährlich statt, am kommenden Samstag schon zum 15. Mal. Die festen Formationen treten abwechselnd auf, teilweise auch unter Mitwirkung der Einzelmusikanten. Besonders beliebt sind die spontanen Auftritte von Ad-hoc-Formationen der vielen Einzelmusikanten. Die Organisatoren machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass

auch noch weitere Musikantinnen und Musikanten jederzeit herzlich willkommen sind.

Eine spezielle Anmeldung ist nicht erforderlich, einfach das Musikinstrument mitnehmen und spontan mitspielen – ebenso wie es zu einer echten Stubete gehört. Feriengäste sind ebenso herzlich willkommen wie die einheimischen Freunde guter und echter Volksmusik. (Einges.)

Sonderausstellung im Robbi Museum

Sils Das Andrea Robbi Museum in Sils wartet mit einer Sonderausstellung mit Holzskulpturen von Peter Krönig aus Berlin auf. Die Vernissage ist am Freitag, 3. Februar, zwischen 17.00 und 19.00 Uhr. Mirella Carbone gibt eine Einführung in die Ausstellung, der

Künstler wird anwesend sein. Das Thema von Peter Krönigs figurativen Holzskulpturen ist der Mensch. Dabei handelt es sich nicht um Porträts, vielmehr konfrontieren diese Plastiken den Betrachter mit zum Teil gewöhnlichen, zum Teil abnormen Situationen:

etwa mit der namenlosen Furcht, die in den Nachtstunden auf uns lauert und die die Nacht wie ein Resonanzraum verstärkt. Die Ausstellung ist kuratiert von Galerie Stephan Witschi, Zürich, und dauert bis zum 15. April. (Einges.)