



## **Die Kirche bleibt im Dorf - Jubiläums-Tavolata St. Moritz vom 29. bis 31. Juli 2022.**

***PopUp-Dinner als besinnliche Inszenierung. So ist es wenigstens geplant, sollten höhere Mächte keinen Strich durch die Rechnung ziehen. Lassen Sie sich überraschen: Mitte Juli lassen wir die Katze aus dem Sack und offenbaren, wo der Alpenschmaus in St. Moritz Dorf stattfinden wird. Nach zwei Jahren Zwangspause dürfen sich alle Gäste zudem endlich wieder gemeinsam an den langen Arventisch in der St. Moritzer Fussgängerzone setzen. Und die Tavolata St. Moritz feiert ihr 10-jähriges Bestehen.***

St. Moritz, im Juni 2022. Die Tavolata St. Moritz lädt am Wochenende vom 29. bis 31. Juli 2022 wiederum zur genussvollen Auszeit im Engadin ein. Am schönsten Tisch der Alpen, aus St. Moritzer Arvenholz gefertigt und bezaubernd geschmückt, wird die kulinarische Vielfalt aus dem «Garten des Inns» (Engiadina) mit all seinen Tälern zelebriert.

Vom 29. bis 31. Juli 2022 speisen Einheimische und Auswärtige aus aller Welt zum 10. Mal miteinander an der St. Moritzer Tavolata – dem langen Arventisch, der sich durch die Fussgängerzone von St. Moritz schlängelt. Zwischen einheimischen Spezialitäten wie Plain in Pigna, Capuns, Pizokels, Bündnerfleisch und Nusstorte haben über drei Tage hinweg allerlei kulinarische Vergnügen Platz.

Das Festival ist eine kulinarische Abbildung von St. Moritz und den benachbarten Südtälern Puschlav und Bergell, abgeschmeckt mit einem kräftigen Schuss Italianità, so wie es sich direkt an der Grenze zu Italien auch gehört.

Den Auftakt macht die Sterneküche von Christian Kuchler von der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen. In welcher Lokalität die zwei Sterne und 18 GaultMillau-Punkte zelebriert werden, ist im wahrsten Sinne ein Menu Surprise. Stammgäste der Tavolata wissen es: Die Kulisse wird auch im Jubiläumsjahr garantiert für ein unvergessliches TamTam sorgen. Mitte Juli wird es kommuniziert.

Erfahrung und Erlebnis bieten Patrick Marxer mit dem Wurstkurs genauso wie die Local Heroes, die ihre Spezialitäten präsentieren, durch die sich die Gäste degustieren können. Die ansässigen Sternehäuser schliessen dann das Festival mit dem grossen Bankett mit einem kulinarischen Feuerwerk ab - serviert wird auf historischem Porzellan des Badrutt's Palace Hotels und genossen am wunderschönen, langen Arventisch in der Fussgängerpassage.



## **((Programm))**

### **Tavolino PopUp-Dinner | Freitag 29. & Samstag 30. Juli 2022**

Die Kirche bleibt im Dorf. Mit Christian Kuchler konnte die Tavolata St. Moritz das erste Mal einen mit 2 Sternen und 18 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Koch gewinnen. Wo das Tavolino PopUp-Dinner stattfindet, darf sozusagen wortwörtlich noch ein feierliches Mysterium sein, das dann im Laufe des Monats Juli gelüftet wird. Sicher ist: Wie immer etwas Neues an einem nie dagewesenen Ort auf höchstem Niveau. Der Preis wird auch stimmen. Die Platzzahl ist beschränkt.

Anmeldungen ab dem 1. Juli via Anmeldeformular auf der Webseite unter Programm.  
Für Rückfragen steht Monica Fliri via [monica@tavolatastmoritz.ch](mailto:monica@tavolatastmoritz.ch) / Tel. +41 79 331 60 87 zur Verfügung.

### **Wurstkurs mit Patrick Marxer | Freitag, 29. & Samstag, 30. Juli 2022**

Frustriert von schlechtem Rauchlachs stellte der gelernte Laborant einst ein Zelt im Wald auf und räucherte zu Weihnachten seinen eigenen Lachs. Seither hat er es sich zur Aufgabe gemacht, gute Produkte noch besser zu machen. Mit seinen Unternehmen Das Pure hat er das Ziel, ökologische Delikatessen auf den Markt zu bringen.

Unterstützung erhält Patrick Marxer von Roland Heuberger von der Traditionsmetzgerei Heuberger in St. Moritz. Er und Patrick Marxer haben einiges gemeinsam, so die Liebe zum Wald, wo Roland Heuberger persönlich die Arvensprösslinge für seine beliebten Arvenwürste sammelt.

Am Freitag und Samstag geben sie im kleinen und sympathischen Restaurant La Scarpetta in St. Moritz während gut einer Stunde ihr Wurstwissen weiter. Die Teilnehmenden können wählen, ob sie eine lokale Spezialität, die Arvenwurst, oder eine Wurst aus den benachbarten Tälern Bergell oder Puschlav herstellen möchten. Anschliessend dürfen die Würste mit nach Hause genommen werden, Hotelgäste können sie im Hotel zubereiten lassen. Begleitend zum Kurs wird eine kleine Weindegustation offeriert. Die Anzahl Kurse am Freitag und Samstag hängt von der Anzahl Anmeldungen ab. Pro Kurs können maximal 20 Personen teilnehmen.

Kosten: CHF 40.- (ca. 1 kg Würste sowie Weindegustation inbegriffen)

Anmeldungen ab 1. Juli via [food@tavolatastmoritz.ch](mailto:food@tavolatastmoritz.ch)

### **Local Heroes | Samstag, 30. Juli 2022**

Entlang der Arventische bereiten junge lokale Produzenten ihre Spezialitäten zu. Die Gäste dürfen sich von Stand zu Stand quer durch die lokale Vielfalt degustieren.

**Die Gastgeber:** La Scarpetta, Ristorante Krone, Hatecke, Comestibles Geronimi, Metzgerei Heuberger, Hanselmann Confiserie, Maurizio Gelati und Patrick Marxer von DasPure.

Wo: St. Moritz Dorf | Fussgängerpassage

Wann: 11 - 18 Uhr



## **DIE TAVOLATA ST. MORITZ | Sonntag, 31. Juli 2022**

Am Sonntag setzen sich Einheimische und Auswärtige aus aller Welt gemeinsam an den schönsten Arventisch der Alpen, der quer durch die St. Moritzer Fussgängerzone führt. Gut ein Dutzend namhafte Hotels, Produzenten und hochdekorierte Chefs verwöhnen und überraschen die Gäste mit traditionellen Gerichten sowie mit aussergewöhnlichen und neuen Kreationen. Auch in diesem Jahr werden die Gerichte auf historischen Porzellantellern aus dem Bestand des Badrutt's Palace Hotel und der Wein ausschliesslich in Gläsern serviert. Dies ist nicht nur optisch einzigartig und stilvoll, sondern reduziert auch dramatisch den Abfallberg im Sinne eines schonenden Umgangs mit der Umwelt.

**Die Gastgeber:** Hotel Badrutt's Palace, Suvretta House, Kulm Hotel, Grand Hotel des Bains Kempinski, Crystal Hotel, Hotel Monopol, Hotel Salastrains, Talvo by Dalsass, Hanselmann Confiserie, Hotel Hauser, Glattfelder Kaffee, Maurizio Gelati.

Wo: St. Moritz Dorf | Fussgängerpassage

Wann: 11 - 18 Uhr

### **Tavolata Weine & Bier**

Für das diesjährige Jubiläums-Festival wurden je ein grossartiger Weiss- und Rotwein ausgesucht. Der Weisswein ist ein frischer und fruchtiger Pinot Grigio aus der Schumacher Selection, angebaut in der malerischen Weinbauregion Brda in Slowenien. Der wunderbare Rotwein aus Merlot- und Cabernet Sauvignon-Trauben stammt aus der kleinen aber feinen Cantina Rapatà aus dem grenznahen Italien, aus San Pietro in Vincoli. Das «Viva Tavolata» Arven-Bier wird eigens für das Festival von der Brauerei Engadiner Bier in Pontresina gebraut.

**[www.tavolatastmoritz.ch](http://www.tavolatastmoritz.ch)**



### **((Über Christian Kuchler))**

Der Aufstieg von Christian Kuchler (36) in die Spitzengastronomie war fulminant. Das blieb auch den Testern des Gastroführers GaultMillau nicht verborgen. Mit 24 wurde er «Entdeckung des Jahres 2010 der Ostschweiz» und mit 14 Punkten (Schupfen, Diessenhofen) benotet. Darauf folgte 2012 ein Michelin Stern (Gasthof Hirschen, Eglisau) und 2014 war er «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz» mit 17 Punkten. Seit Anfang 2015 ist er Besitzer und Küchenchef der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen TG. Er leitet das Unternehmen mit seiner Partnerin Ramona Gubler. Seit Oktober 2017 ist die Taverne zum Schäfli mit 2 Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet.



Christian Kuchler

**Für Rückfragen und Akkreditierung Medienschaffende:**

Bilder der letzten Tavolata St. Moritz von 2019 sowie von Christian Kuchler finden Sie auf der Webseite unter [www.tavolatastmoritz.ch/Mehr/Presse](http://www.tavolatastmoritz.ch/Mehr/Presse)

© Copyright Stefanie Koehler

Für Fragen und Anmeldungen steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Paloma Szathmáry

Kontor für Kommunikation. In Zürich.

+41 79 414 21 56

paloma@kontor.swiss