



Schlusscommuniqué

Die Kirche blieb im Dorf und der Garten Eden in der Kirche. Die 10. Tavolata St. Moritz - ein himmlisches Vergnügen über drei Tage.

Die 10. Ausgabe der Tavolata St. Moritz 2022 machte alle glücklich:

- **Sternekoch Christian Kuchler verwöhnte die Gäste des Tavolino PopUp-Dinners im Garten Eden in der reformierten Kirche,**
- **Patrick Marxer und Roland Heuberger gaben ihr Wurstwissen unterhaltsam und lehrreich an insgesamt vier Kursen weiter und**
- **im Dorfkern, entlang der schönsten Arventafel der Alpen, offerierten die lokalen Produzenten und Grand Chefs ihre Signature Menus bei herrlichem Sommerwetter und ausgelassener Stimmung.**

St. Moritz, im August 2022. Der malerische Dorfkern von St. Moritz wurde wiederum während drei Tagen zum kulinarischen Paradies. Nach zwei Jahren Zwangspause und bei herrlichem Sommerwetter strömten Gäste und Einheimische ins Dorf und setzten sich zusammen an die schönste Arventafel der Alpen. Am Samstag verwöhnten junge lokale Produzenten und Chefs die Gäste mit lokalen Köstlichkeiten. Am Sonntag folgte das Grande Finale mit den Grand Chefs und Sternehäusern von St. Moritz. Den kulinarischen Auftakt machte Christian Kuchler von der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen am Freitagabend mit dem Tavolino PopUp-Dinner in der reformierten Kirche im Dorf, die aufwändig und liebevoll in einen Garten Eden verwandelt wurde. Grossen Anklang fand auch der von Patrick Marxer und Roland Heuberger angebotene Wurstkurs. An insgesamt vier durchgeführten Workshops lernten die Teilnehmenden, wie man eine Wurst stösst.

Thomas Kriemler, der Gründer und Präsident der Tavolata St. Moritz, ist mit der Jubiläumsausgabe anlässlich der 10. Tavolata rundum zufrieden: «Wir haben es wiederum geschafft, dem Motto und unserer Grundidee der Tavolata St. Moritz treu zu bleiben und auswärtige und einheimische Gäste zusammen am schönsten Tisch



der Alpen zu empfangen und zu moderaten Preisen auf höchstem kulinarischem Niveau zu verwöhnen. Und mit unserem diesjährigen Tavolino PopUp-Dinner im «Garten Eden» ist uns einmal mehr eine Überraschung gelungen, von der noch lange gesprochen wird. Ein besonderer Dank gebührt unseren Helping Hands, unseren vielen Freiwilligen, ohne die dieser Anlass schlicht nicht möglich wäre.»

Tavolino PopUp-Dinner im Garten Eden

Bis zur letzten Minute wussten die je über 80 Gäste am Freitag- respektive Samstagabend nicht, wo das PopUp-Dinner stattfinden würde. Die Überraschung gelang. Die Gäste betraten die Dorfkirche und fanden sich im Garten Eden wieder. Die von Bel Verde aufwändig und liebevoll dekorierte Dorfkirche verzauberte die Gäste und bot den perfekten Rahmen für das himmlische Menu von 2-Sterne- und 18-Punkte-Chef Christian Kuchler von der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen. Musikalisch umrahmt wurde das Erlebnis vom Bündner Quartett «four for you». Das Überraschungsmoment am Ende des Dinners: Die Gäste wurden von Moderator Stefano Bollmann gebeten aufzustehen und in die über ihnen hängende Blumen- und Früchtedekoration zu langen und sich bei den dort versteckten Süssigkeiten zu bedienen. Himmlisch!

Wurstkurs mit Patrick Marxer und Roland Heuberger

An insgesamt vier durchgeführten Kursen am Freitag und Samstag zeigten Patrick Marxer von Das Pure und Roland Heuberger von der St. Moritzer Traditionsmetzgerei Heuberger, wie man Würste stösst. Genau, man «macht» keine Würste, man stösst sie. Die Teilnehmenden konnten aus drei Wurstsorten wählen: Engadiner Arven-Wurst mit Arvensprossen, Puschlaver Wurst mit Käse und Buchweizen oder Bergeller Wurst mit Marroni und Steinpilzen. Gut ein Kilogramm Würste nahmen die Gäste mit nach Hause oder liessen sie sich später im Hotel oder am Stand von Marxer/Heuberger an der Tavolata braten. Begleitet wurde der Kurs von Marcel Zanolari und seinen «Vini La Torre» aus dem Veltlin, Preisträger von Idee Suisse 2020 – ausgezeichnet für seinen Weinbau ohne Chemie und Bodenbelastung.



Das Herzstück der Tavolata St. Moritz:

Der schönste Arventisch der Alpen in der Fussgängerpassage, wo Gäste und Einheimische zusammen am Tisch sitzen und geniessen.

Samstag – Local Heroes

Entlang der Arventische bereiteten junge lokale Produzenten ihre Spezialitäten zu. Die Gäste konnten sich ab 11 Uhr von Stand zu Stand, quer durch die lokale Vielfalt verköstigen: Vom Arven-Burger über Gnocchetti di Chiavenna, Sciatt & Bresaola und Tschiainder da la Vacha bis zu feinsten und frisch zubereiteten Quarkini und Berliner gab es für jeden Gusto sowie für Karnivoren wie auch Vegetarier und Veganerinnen etwas.

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

Sonntag – Das Grande Finale mit den Sterneköchen und -hotels

Am Sonntag endete das kulinarische Wochenende der 10. Tavolata St. Moritz bei herrlichem Sommerwetter mit seinem Höhepunkt, dem gemeinsamen Essen an der langen Arventafel im Dorfkern. Musikalisch eingestimmt wurden die frühen Gäste von der Jazz-Matinee und durch den Tag begleitet von diversen Bands, organisiert vom Festival da Jazz. Auch in diesem Jahr wurden die Gerichte auf historischen Porzellantellern aus dem Bestand des Badrutt's Palace Hotel und der Wein ausschliesslich in Gläsern serviert. Dies war nicht nur optisch einzigartig und stilvoll, sondern reduzierte wiederum den Abfall im Sinne eines schonenden Umgangs mit der Umwelt. Die Gastgeber waren traditionell die lokalen Grand Chefs und Sternehäuser. Auch sie liessen es sich nicht nehmen, die Gäste mit ihren beliebten Gerichten zu moderaten Preisen zu verwöhnen. Die Qual der Wahl war gross: Vom Engadiner Hot Dog über Gerstenrisotto, Gemüsecurry mit Naan, Hirschfilet Stroganoff, Pork Belly auf Kohlsalat und Ponzu, Risotto mit Steinpilzen bis zu Quark-Knödel, Aprikosenröster, hausgemachten Fruchtschnitten und Wähen und vielen weiteren Gerichten.



Die Gastgeber waren: 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.

Tavolata Weine & Bier

Für das diesjährige Jubiläums-Festival wurden je ein grossartiger Weiss- und Rotwein ausgesucht. Der Weisswein war 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 wurde wiederum eigens für das Festival von der Brauerei Engadiner Bier in Pontresina gebraut.

Schlusswort

An der Jubiläumsausgabe 2022 hat einfach alles gestimmt! Zwei ausgebuchte Tavolino PopUp-Dinner mit einem Sternekoch an einer bis zuletzt geheim gehaltenen Location, vier durchgeführte lebhaft und spannende Wurstkurse sowie eine rekordverdächtige Anzahl Gäste am Samstag und am Sonntag, die nach zwei Jahren Tavolata-Zwangspause - vom schönen Sommerwetter und dem attraktiven kulinarischen und musikalischen Angebot angezogen - bis weit nach Veranstaltungsende zusammen am schönen Arventisch im Dorfkern sassen und ausgelassen feierten. Mit viel Lob von allen Seiten ging die 10. Tavolata St. Moritz am Sonntagabend erfolgreich zu Ende.

Auf Wiedersehen an der Tavolata St. Moritz im Juli 2023!

www.tavolatastmoritz.ch





Für Rückfragen:

Die Bilder der Tavolata St. Moritz 2022 finden Sie auf der Webseite unter www.tavolatastmoritz.ch/Mehr/Presse

© Copyright Stefanie Koehler

Für Fragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Paloma Szathmáry

Kontor für Kommunikation

+41 79 414 21 56

paloma@kontor.swiss

Eine kleine Bilderauswahl:



Tavolino PopUp-Dinner: Garten Eden in der Dorfkirche



Stefan Kuchler und sein Signature Dish Vitello Tonnato



Feinste Musik Samstag und Sonntag



Roland Heuberger & Patrick Marxer



Die Jubiläums-Tavolata – alle Gerichte traditionell auf historischem Geschirr aus dem Bestand des Badrutt's Palace Hotel angerichtet und das eigens fürs Festival gebraute lokale Arven-Bier.