



# St. Moritz lädt erneut zu Tisch

Hoteliers, Sterneköche, Metzger und Pâtisseries präsentieren zum zehnten Mal die Tavolata St. Moritz.

## Fadrina Hofmann

Nach zwei Jahren Unterbruch werden an diesem Wochenende in St. Moritz im Rahmen der Tavolata St. Moritz wieder regionale und internationale Spezialitäten präsentiert, Süßigkeiten verkostet und die passenden Weine dazu ausgeschenkt. Dieses Ereignis findet an der rund 400 Meter langen, geschmückten Tafel aus Arvenholz in der Fussgängerzone statt, aber auch in den verschiedenen Lokalen von St. Moritz und an vielen Ständen, die eigens für das Festival aufgebaut werden.

Der Anlass entstand durch einen Spruch am Stammtisch des Dorfvereins: Um wieder mal ordentlich essen und gute Gespräche führen zu können, müsste man einfach einen langen Holztisch in die Fussgängerzone stellen und die Leute mit Wein verköstigen, meinte der St. Moritzer Textilunternehmer Thomas Kriemler im Jahr 2010. Daraus entstand die Tavolata St. Moritz. Die Organisatoren werben mit dem Spruch «Die Eventreihe mit dem schönsten Tisch der Alpen». Der Anlass bringt jedes Jahr Gäste aus aller Welt und Einheimische zusammen.

## Michelin-Sterne und Arvenwurst

Den Auftakt hat am Freitag die Sterneküche von Christian Kuchler von der «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen gemacht. Seit Oktober 2017 ist das Restaurant mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Ein besonderes Erlebnis boten Patrick Marxer und Roland Heuberger ebenfalls am Freitag mit einem Wurstkurs im Kultlokal «La Scarpetta». In

seinem Unternehmen «Das Pure» bringt Marxer ökologische Delikatessen auf den Markt. Heuberger führt die Traditionsmetzgerei Heuberger in St. Moritz. Gemeinsam verköstigen sie ihre Wurst-Spezialitäten am Festival. Zur kulinarischen Auswahl stehen die lokale Spezialität Arvenwurst oder Würste aus den benachbarten Tälern Bergell und Puschlav.

Am Samstag präsentieren die lokalen jungen Produzenten und Gastronomen an Ständen ihre Spezialitäten. Am Sonntag endet das kulinarische Wo-

chenende schliesslich mit seinem Höhepunkt, dem gemeinsamen Essen an den Arventischen. 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 wirkt nicht nur optisch stilvoll, sondern reduziert auch den Abfall im Sinne eines schonenden Umgangs mit der Umwelt», schreiben die Organisatoren in einer Mitteilung.



Geselligkeit erleben: Der Anlass bringt jedes Jahr Gäste aus aller Welt und Einheimische zusammen. Bild: Stefanie Koehler

## 400 Meter

lang ist die St. Moritzer Tafel. Sie schlängelt sich durch die Fussgängerzone.