



25.04.2014 - 11:30 Uhr

## Medieneinladung: Davidoff Saveurs Genusswoche Gstaad 2014 - Kulinarische Höhenflüge in der «Davidoff Saveurs» Genusswoche (BILD)



Basel (ots) -

Sehr geehrte Medienschaffende,

Zum achtzehnten Mal in Folge wird Gstaad vom 4. bis 13. Juli 2014 zur Genusssoase für Feinschmecker.

Renommierte Chefs der nationalen und internationalen Haute Cuisine sorgen für das kulinarische Wohl der Gäste, während der Titelsponsor die Anlässe mit feinen Davidoff Cigarren und Cognac abrundet.

Wir würden uns sehr freuen, Sie an einem der Abende willkommen zu heissen (inkl. einer Übernachtung). Sollten Sie interessiert sein teilzunehmen, so bitten wir Sie, uns bis spätestens 30. Mai 2014 unter [hpreust@gstaad.ch](mailto:hpreust@gstaad.ch) zu kontaktieren.

Gerne sendet Ihnen Frau Reust zusätzlich unseren Medien-Stick mit den Pressetexten und Fotos der Gastköche und den teilnehmenden Betrieben sowie die diesjährige «Davidoff Saveurs Gstaad»-Cigarre zur Degustation zu. Die kompletten Presseinformationen finden sie unter [www.davidoffsaveurs.ch](http://www.davidoffsaveurs.ch) / Presse.

Wir freuen uns auf Sie.

Mit genussvollen Grüßen,

Ihr Davidoff Corporate Communications und Davidoff Saveurs Team

Medienmitteilung

Kulinarische Höhenflüge in der «Davidoff Saveurs» Genusswoche

Martin Dalsass kocht unter freiem Himmel. Im «Hotel des Jahres» gastiert der «Koch des Jahres». Und «Chesery»-Chef Robert Speth vergräbt ein Tier. Dies und mehr erwartet die Gäste der «Davidoff Saveurs» Genusswoche in Gstaad, die vom 4. bis 13. Juli 2014 zum 18. Mal zelebriert wird. Der Titelsponsor präsentiert neben dem traditionellen «Davidoff Dîner» wiederum eine exklusive Cigarren Kreation in limitierter Auflage.

Gstaad, im April 2014. Es ist nachgerade allsommerliche Gstaader Tradition: Prominente Chefs de Cuisine aus Nah und Fern kommen ins Saaneland und verwöhnen die Gäste der führenden Häuser am Platz in der «Davidoff Saveurs» Genusswoche. Im 18. Austragungsjahr sind es Tanja Grandits, Martin Dalsass, Othmar Schlegel, Anton Mosimann, Alain Bächler, Jan Leimbach, Hubert Obendorfer, Karl Baumgartner und Dario Cadonau. Zusammen mit den Lokalmatadoren Robert Speth, Manuel Stadelmann und Urs

Gschwend komponieren diese Spitzenköche kulinarische Highlights für Feinschmecker. Zur Abrundung und Ergänzung steuern die Gast-Winzer Raoul Cruchon aus Echichens, Feliciano Gialdi aus Mendrisio, Christoph Ehrbar des Weingutes Hess Family Wine Estates, und der aus dem Rhôneal in Frankreich angereiste Bertrand Michat exzellente Tropfen aus ihrer eigenen Produktion bei.

Auch die diesjährige «Davidoff Saveurs» Genusswoche ist reich an Höhepunkten. Nicht weniger als drei der Gastköche folgen Rousseaus Forderung «Zurück zur Natur!»: Lokalmatador Robert Speth von der «Chesery Gstaad» etwa gart seinen Fleischgang in der Feuergrube neben den einzigartig gelegenen «Bühlhaus» am Lauenensee. Naturverbunden gibt sich auch Martin Dalsass vom «Talvo by Dalsass», der mediterrane Kochkunst am offenen Holzfeuer auf der Alp Zünweid oberhalb Lauenen zelebriert. Und Haute Cuisine mit Traumblick garantiert Jan Leimbach vom «Meridiano» des Kursaals Bern auf dem Genussberg Wasserngrat.

Ein weiterer Höhepunkt der diesjährigen «Davidoff Saveurs» ist der Gastauftritt des GaultMillau- «Kochs des Jahres 2014» im «Hotel des Jahres 2013», wenn Tanja Grandits vom «Basler STUCKI» im «The Alpina» ihre legendär gewordenen Würz- und Farbkombinationen präsentiert.

Highlight «Davidoff Dinner»

Einer der Höhepunkte dieses harmonischen Zusammenspiels von Genuss und Luxus ist das «Davidoff Dîner» am Samstag, 12. Juli 2014 im «Gstaad Palace». Das Hotel öffnete seine Tore erstmals am 8. Dezember 1913, sodass Direktor und Eigentümer Andrea Scherz aus der dritten Generation der legendären Palace-Gastgeberfamilie sowie sein langjähriger Küchenchef Peter Wyss dieses Jahr das einhundertjährige Bestehen ihres Traditionshauses feiern, unter anderem auch mit einem besonderen Beitrag zu den Genusswochen 2014. Für die Gestaltung des «Davidoff Diners» hat Peter Wyss mit Anton Mosimann und Othmar Schlegel - die beide übrigens einen Teil ihrer Karriere im Palace Gstaad verbracht haben - gleich zwei Stars der kulinarischen Champions League an seinen Herd geladen.

Die «Davidoff Saveurs» Cigarre 2014 - Auch zur 18. Genusswoche hat der Titelsponsor exklusiv eine spezielle Cigarre kreiert. Das Belicoso Format geht in limitierter Auflage in den Verkauf. Die «Davidoff Saveurs Gstaad» 2014 ist ein imposantes Belicoso Format mit einem exklusiven Yamasá-Deckblatt aus der Dominikanischen Republik. Die rötliche Erde und das besondere Mikroklima der Yamasá Region verleihen den Tabakpflanzen ein besonders intensives Aroma.

Der Rauchgenuss der diesjährigen «Saveurs» Cigarre beginnt rund ausbalanciert, mit einer feinen Bitternote. Im Verlauf des Rauchens flirrt sie zudem mit leichten Pfeffer- und Röstaromen und besticht schliesslich durch einen leicht cremigen und süsslichen Nachgeschmack. Besonders der verwendete San Vicente Mejorado Tabak macht die «Davidoff Saveurs Gstaad» 2014 zur komplexen Cigarre mit intensiven Aromen und damit zum perfekten Abschluss einer exquisiten Mahlzeit.

Die Auflage ist auf 150 Kistchen à 10 Cigarren limitiert und wie in den vergangenen Jahren ausschliesslich beim Gstaader Davidoff Depositär «Fuhrer Cigares» und den am Festival teilnehmenden Hotels erhältlich.

«Davidoff Saveurs Gstaad» 2014

Deckblatt : Davidoff Yamasá  
Umblatt : Dominikanische Republik  
Einlage : San Vicente Mejorado Seco, San Vicente Visus,  
Criollo Seco, Corojo/Olor Visus und Piloto Seco  
Format : Belicoso 52 x 5 3/4 (2.1 x 14.6 cm)  
Preis : CHF 255 (pro 10-er Kistchen)

Kontakt:

Oettinger Davidoff AG  
Corporate Communications  
Hochbergerstrasse 15  
CH - 4002 Basel  
Tel.: + 41 61 279 36 36  
Fax: + 41 61 279 36 00  
E-Mail: [media@oettingerdavidoff.com](mailto:media@oettingerdavidoff.com)  
[www.oettingerdavidoff.com](http://www.oettingerdavidoff.com)  
[www.davidoff.com](http://www.davidoff.com)

Medieninhalte



Saveurs. Weiterer Text über OTS und [www.presseportal.ch/pm/100005129](http://www.presseportal.ch/pm/100005129) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "OTS.Bild/Oettinger Davidoff AG"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005129/100755035> abgerufen werden.