

08.07.2024 - 09:23 Uhr

## Genüssliches Gipfeltreffen der Kulinarik-Pioniere von Gstaad



### Genüssliches Gipfeltreffen der Kulinarik-Pioniere von Gstaad

**Gstaad, 8. Juli 2024 \* \* \*** Im Rahmen der Saveurs-Gstaad-Genussreihe feierte die Ferienregion Gstaad am 2. Juli ein kulinarisches Highlight der Extraklasse: Für das 20-jährige Jubiläum der Eventreihe Saveurs kamen auf dem Genussberg Wasserngrat die Spitzenköche Marcel Reist, Martin Dalsass und Robert Speth mit Gourmets aus aller Welt zusammen, um die Region und ihre kulinarische Vielfalt zu zelebrieren. Am Vortag kochte Chef Benoît Carcenat vom Hotel Restaurant Valrose in Rougemont auf der Alp Zünneweid. Zwei herausragende Genussveranstaltungen rückten die einzigartige gastronomische Landschaft Gstaads mit insgesamt 308 GaultMillau-Punkten und drei Michelin-Sternen in den Fokus.

Die Ferienregion Gstaad ist international für den Genuss bekannt. Die hohe Punktedichte in der Gastronomie, die echten Alproprodukte aus der intakten Natur und ausserordentliche Genusserlebnisse sind die Zutaten zur perfekten Mischung. Die Eventreihe Saveurs von Hans Peter Reust und Thomas Frei ist ein feines Supplement: die beiden Gründerväter haben ein Netzwerk geschaffen, das den Gaumenschmaus zum Pflichtprogramm erklärt und diverse Genussveranstaltungen aller Art in der Region organisiert.

### Eine kulinarische Freundschaft im Zeichen des Genusses

Auf dem Wasserngrat begeisterten Martin Dalsass, Marcel Reist und Robert Speth mit ihren kulinarischen Kreationen. Der in St. Moritz ansässige Spitzenkoch Martin Dalsass brachte seine mediterranen Einflüsse mit und präsentierte als Vorspeise «Cavatelli, Muscheln, Calamaretti und Datteltomaten». Seine ersten Punkte als Koch in der Spitzengastronomie erlangte er damals zu Beginn seiner Karriere als Küchenchef im Hotel Le Grand Bellevue, Gstaad: «Die Verbindung zu Gstaad habe ich nie verloren. Hier hat meine Karriere begonnen. Es ist immer wieder eine Freude, hierher zurückzukehren. Als Heimweh-Gstaader integriere ich auch in St. Moritz noch immer Elemente aus Gstaader Gerichten», betonte Dalsass, der heute im Talvo by Dalsass (18 GM-Punkte) kocht.

Der renommierte Robert Speth prägt seit über 30 Jahren die kulinarische Szene in Gstaad und hat hier Geschichte geschrieben. Der Koch aus Ravensburg kocht heute nur noch für private Gäste. Um so exklusiver, war sein Hauptgang auf dem Wasserngrat: «Vitello Tonnato New Style», mit Kalbsschulter, Markbein und Kalbskopf. Speth, der einst nur für eine Saison bleiben wollte, resümiert: «Aus den geplanten sechs Monaten sind drei Jahrzehnte geworden. Es ist ein besonderes Gefühl, hier auf dem Wasserngrat dieses Jubiläum zu feiern und für Gäste zu kochen, wo so viele Erinnerungen und Freundschaften entstanden sind.»

Eine legendäre Hummer Bisque auf 1920 Metern Höhe über Meer kredenzte Marcel Reist, Küchenchef im Hotel Bernerhof, Gstaad. Sein Herd steht normalerweise mitten in Gstaad, wo er unter anderem in der Gourmet-Brasserie Esprit seine Stammgäste begeistert. Neben dem einzigen chinesischen Restaurant in Gstaad bietet der Bernerhof unter anderem im «La Gare» bodenständig vertraute Klassiker auf Punkte-Niveau.

## Genussberg Wasserngrat als Treffpunkt für Feinschmecker

Die Veranstaltung zog 120 Gäste an, die sich hoch über dem Tal von den drei Meisterköchen verzaubern liessen. Martin Dalsass, der «Olivenölpapst» aus dem Talvo in St. Moritz, brachte mit seinen Gerichten ein Stück mediterranes Flair in die Schweizer Berge. «Es war ein Genuss, mit meinem Freund Robert Speth diesen besonderen Anlass zu gestalten. Unsere Freundschaft und die gemeinsame Leidenschaft für unverfälschtes, hervorragendes Essen machen solche Events zu etwas ganz Besonderem», sagte Dalsass.

Robert Speth, der im Gstaader Chesery Restaurant Geschichte schrieb und heute als privater Koch tätig ist, ergänzte: «Es ist nie zu spät, sich mit Freunden zu treffen und gemeinsam zu kochen. Solche Veranstaltungen zeigen, wie kulinarische Traditionen und Innovationen Hand in Hand gehen können.»

## Erlebnisse und Geschmackserlebnisse für die Sinne

Neben den kulinarischen Höhepunkten auf dem Wasserngrat fand auch auf der Alp Zünneweid vorgängig eine beeindruckende Veranstaltung statt. Am 1. Juli stellte sich Chef Benoît Carcenat (Meilleur Ouvrier de France 2015, leitet aktuell das Valrose in Rougemont mit seiner Frau Sabine) der Herausforderung, ohne Strom und moderne Küchentechnik auf offenem Feuer zu kochen. «Es war ein Heimspiel für mich, hier oben auf der Zünneweid, mit regionalen Produkten und unter solch authentischen Bedingungen zu kochen», sagte Carcenat, der als «Koch des Jahres 2023» durch GaultMillau ausgezeichnet wurde. Sein Signature Dish – ein Lamm im Boden gegart – begeisterte die 40 Gäste am restlos ausverkauften Event ob dem idyllischen Lauenensee.

Die Saveurs-Gstaad-Genussreihe unterstreicht die Bedeutung von Gstaad als eine der führenden Genussdestinationen. Mit einem vielfältigen Angebot an kulinarischen Erlebnissen und Veranstaltungen bietet die Region das ganze Jahr über Gaumenfreuden der besonderen Art.

### Komplettes Menu Saveurs

2. Juli, Bergrestaurant Wasserngrat

Apero

(Marcel Reist)

\*\*\*

Bisque vom Hummer, Zieger mit Rapsöl, Trockenwurst vom 12 Jährigen Rind aus Gstaad

(Marcel Reist)

\*\*\*

Kabier Tatar mit Oscietra Kaviar, Jakobsmuscheln und Lardo

(Martin Dalsass)

\*\*\*

Cavatelli, Muscheln, Calamaretti und Datteltomaten

(Martin Dalsass)

\*\*\*

Vitello Tonnato New Style

(Robert Speth)

\*\*\*

Brie de Meaux mit Trüffel gefüllt und Honigbrot

(Robert Speth)

\*\*\*

Zitrone aus Amalfi

(Martin Dalsass)

\*\*\*

Mignardises

Mini Cremeschnitte, Früchtegelee Himbeere, Mandel Rocher Milch Schokolade

(Marcel Reist)

Gstaad Saanenland Tourismus als offizielle Destinationsmanagement-Organisation der Ferienregion Gstaad setzt sich für die regionale Angebotsentwicklung ein, verantwortet das Destinationsmarketing und betreibt neben den 8 Tourismusbüros in den Gemeinden Gsteig, Lauenen, Saanen und Zweisimmen auch diverse touristische Infrastrukturanlagen. Neben dem Support der Leistungsträger durch aktiven Austausch und Weitergabe von Fachkompetenz, vernetzt Gstaad Saanenland Tourismus die verschiedenen Akteure entlang der touristischen Dienstleistungskette. Dabei berücksichtigt Gstaad Saanenland Tourismus gleichermaßen die Bedeutung der Region als Lebensraum, Tourismusraum und Wirtschaftsraum.

**Kontakt für weitere Fragen:**

Gstaad Saanenland Tourismus

Ariane Ludwig-Meichtry

Leitung Marketing & Sales, Mediensprecherin

Tel. [+41 33 748 81 19](tel:+41337488119)

[ariane.ludwig@gstaad.ch](mailto:ariane.ludwig@gstaad.ch)

**Medieninhalte**



*Saveurs Gstaad, Wasserngrat, 2. Juli 2024 (v.l.n.r. Martin Dalsass, Marcel Reist, Robert Speth)  
Copyright: Destination Gstaad / Marcus Gyger*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100097903/100921293> abgerufen werden.