

Gault & Millau



S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2023

«Savori Ticino»: Das Tessin zu Gast bei Heiko

Das Gourmetfestival S.Pellegrino Savori Ticino macht einen Ausflug nach Zürich und feiert im «Dolder Grand».

16. Oktober 2023 - 17:45 Uhr



Text: David Schnapp | Fotos: Fabian Häfeli

TESSIN FÜR ALLE. Warum es ein Tessiner Gourmetfestival auf den Zürichberg zieht, ist auf den ersten Blick nicht gleich zu verstehen. Aber im Falle der seit 17 Jahren stattfindenden Gourmet-Party unter dem Titel S.Pellegrino Savori Ticino kann es deren Chef, Dany Stauffacher, gut erklären: «Wir machen diese Abende in der deutschen und französischen Schweiz, um die Chefs aus dem Tessin im Rest des Landes zu präsentieren. Und wir haben auch eine Partnerschaft mit den Swiss Deluxe Hotels, so dass wir diese beiden Dinge gerne zusammenbringen.» (Grosses Bild oben, v.l.: Marco Badalucci, Heiko Nieder, Mattias Rook, Marco Campanella und Christian Moreschi.)



Für einen Abend in Zürich: S- Pellegrino Saporì Ticino.



Klassiker des Hausherrn zum Start: Heiko Nieders Thunfisch mit Eigelbsauce.



«Cari Amici!»: Festival-Chef Dany Stauffacher begrüsst die Gäste.

WARTELISTEN FÜR DAS FESTIVAL. 70 Gäste sind an diesem Abend ins «The Restaurant» im Hotel des Jahres The Dolder Grand gekommen. «Und wir hatten sogar noch Wartelisten», erzählt Saporì-Chef Stauffacher. Es wird ein Abend, in dem das Beste aus verschiedenen Welten zusammenfliesst. Zunächst einmal ist es Culinary Director und 19-Punkte-Chef Heiko Nieder, der als ordnende Kraft im Hintergrund dafür sorgt, dass auch viele Köche niemandem den Abend verderben können.



Gourmet-Party für 70 Personen: Gala-Abend im «The Dolder Grand».

HIGHLIGHT DES ABENDS. Die Arbeiten von gleich fünf Küchenchefs werden hier nacheinander präsentiert, das ist logistisch, organisatorisch – und manchmal wohl auch menschlich – nicht die einfachste Aufgabe, der man sich im gastronomischen Kontext stellen kann. Heiko Nieder aber spürt man die jahrelange Erfahrung in dieser Disziplin an, mit seinem Team richtet er gleich selbst den ersten Gang des Abends an, ein Klassiker aus «The Restaurant»: Thunfisch, Senfgurke, Senf und Eigelb. Danach wird ein erstes Highlight des Abends serviert, das später auch Dany Stauffacher als eines seiner Lieblingsgerichte erwähnen wird: 18-Punkte-Chef Mattias Rook aus dem Living-Circle-Haus Castello del Sole hat vor einigen Jahren eine Zusammenarbeit mit einem Tessiner Wagyu-Züchter aufgegleist: «Aus der Keule schneiden wir ein Tatar, marinieren es mit Szechuan-Pfeffer aus unserem Garten und machen eine Vinaigrette aus fermentierten Peperoni und geräuchertem Peperoni-Öl. Und weil es noch etwas Frisches brauchte, habe ich noch Finger Limes, ebenfalls aus unserem Garten hinzugefügt», sagt der erfahrene Executive Chef.



«Dal nostro orto»: Tessiner Wagyu-Tatar mit Szechuan-Pfeffer, Paprika und Fingerlimes von Mattias Rook.

FENCHEL-PARFÜM & KALBSFILET. Marco Badalucci (16 Punkte im «Badalucci» in Lugano) kombiniert dann schwarzen Kabeljau mit Kichererbsen und Kaviar, was zunächst eher unspektakulär daherkommt. Mit einem Parfümdispenser wird dann aber am Tisch ein Hauch Fenchel in der Luft versprüht, was dem Gericht eine zusätzliche Dimension verleiht. Handwerkliche Meisterschaft im gewohnten Stil beweist 18-Punkte-Chef Marco Campanella aus dem «Eden Roc» in Ascona mit seinen akkurat aufgereihten Parmesan-Raivoli, die mit einem Nussbitterscham und gehobeltem schwarzen Trüffel zur Comfort-Food-Sensation geraten. Und schliesslich kombiniert Christian Moreschi (16 Punkte in der Villa Principa Leopoldo in Lugano) Steinpilze und Pastinaken zu Kalbsfilet in einem ästhetisch-geometrischen Gericht.



Im Gast bei Freunden: «Dolder»-General Manager Markus Granelli, Culinary Director Heiko Nieder und Festival-Chef Dany Stauffacher.

HEIKOS MANGO FÜR GUTE FREUNDE. «Wir wurden von General Manager Markus Granelli und Chef Heiko Nieder wie gute Freunde behandelt», sagt ein sehr zufriedener Dany Stauffacher am Ende des Abends – und nach Nieders Dessert aus Mango, Kakaofruchtsaft, Getreide und Shiso. Der Gastgeber hingegen freut sich, «wenn unsere Gäste einen schönen Abend hatten», wie es Nieder in seiner üblichen Bescheidenheit formuliert.