



Das war die «Tavolata St.Moritz» 2018.

[St.Moritz | 30. Juli 2018] **Tavolino Poschiavo, PopUp Dinners, der längste Tisch der Schweiz und elf Gratis-Konzerte begeisterten die aus aller Welt angereisten Gäste in St. Moritz und dem benachbarten Poschiavo.**

Zum achten Mal fand am Wochenende vom 27. bis 29. Juli die «Tavolata St. Moritz» statt – und zum ersten Mal an drei Tagen. Am wohl längsten und schönsten Arven-Tisch der Alpen genossen Einheimische und Auswärtige aus aller Welt die Köstlichkeiten renommierter Hotelküchen, Restaurants und Produzenten aus dem Engadin, dem Puschlav wie auch aus dem Unterland. Mit dem «Tavolino Poschiavo» und dem Wurstkurs mit Patrick Marxer startete das Festival mit seinem ersten Export neu am Freitag im Nachbarstal Puschlav bei prächtigem Sommerwetter. Ein weiteres Highlight waren die PopUp Dinner mit Marco Böhler vom legendären Stucki in Basel am Freitag- und Samstagabend im historischen Forum Paracelsus. Am Samstag liessen sich die vielen Food-Begeisterten das «Tavolata Street BBQ» trotz gelegentlichem Regen nicht entgehen. Das Herz des Festivals, die «Tavolata» am Sonntag, fand dann bei perfektem Sommerwetter am 400m langen Arven-Tisch in der St. Moritzer Fussgängerpassage statt. Über 10'000 Gäste besuchten die achte und wiederum um einige Höhepunkte erweiterte Ausgabe der «Tavolata».

Bereits zum achten Mal drehte sich am vergangenen Wochenende an der «Tavolata St. Moritz» alles um Genuss, kulinarische Entdeckungen und gemütliches Beisammensein. Die drei Tage liessen aber nicht nur Feinschmecker-Herzen höherschlagen; auch Musikliebhaber kamen auf ihre Kosten. An insgesamt elf Konzerten umrahmten Musiker und Bands verschiedenster Genre das einzigartige Zusammenkommen von Einheimischen und Gästen aus aller Welt.

«Tavolino Poschiavo» & Wurstkurs mit Patrick Marxer

Der erste Export der «Tavolata» - der «Tavolino Poschiavo» war ein voller Erfolg. Bei herrlichem Sommerwetter konnten die zahlreichen Besucher die kulinarische Vielfalt der Puschlaver Gastronomen und Produzenten an den markanten Arvenholz-Tischen auf der Piazza geniessen. Lernbegierige hatten die exklusive Möglichkeit, bei Patrick Marxer (das Pure) – in Zusammenarbeit mit «Di Carne in Carne» unter der Leitung von Sandro Marchesi (Macelleria Scalino) – das Wursten zu erlernen und die selber hergestellte Wurst im Anschluss auf der Piazza vom Badrutt's Palace-Team grillen zu lassen.

PopUp Serie «Tavolino»

An zwei Abenden verwöhnte Marco Böhler, Chef de Cuisine vom legendären Restaurant Stucki in Basel (2 Michelin Sterne) und Jungkoch des Jahres, die begeisterten Gäste mit einem grossartigen 4-Gang-Menu. Nicht nur geschmacklich wurden die Teilnehmer an den beiden ausverkauften Abenden im historischen Forum Paracelsus verwöhnt. Auch visuell kamen die Gäste voll auf ihre Rechnung. Die grossartige Farbkomposition des Menus wurde umrahmt durch eine atemberaubende Raum- und Tischdekoration exotischer und farbenfroher Blumen und Pflanzen – rund ums Thema Orangerie.

Tavolata Street BBQ

Bei einem Mix von Sonne und Regen lockte das «Tavolata Street BBQ» am Samstag Fleisch- und Grillenthusiasten in den Dorfkern von St. Moritz. Patrick Marxer «der Räucherer aus dem Wald», zusammen mit «Di Carne in Carne», ergänzte das Angebot der beiden einheimischen Grillprofis von Hatecke und Nira Alpina sowie Biss BBQ & Grill aus Zürich. Aber auch Nicht-Fleischesser kamen auf ihre Rechnung, so zum Beispiel beim Genuss ausgezeichnete Farina Bona Pizokel von der Chesa Rosatsch oder feinstem Gebäck der Confiserie Hanselmann.

Tavolata – das Herzstück des Festivals

Bei perfektem Sommerwetter nahmen ab Sonntagmittag Tausende begeisterter Gäste am liebevoll von Bel Verde Floristik dekorierten 400m langen Arven-Tisch Platz. Die Teilnehmer genossen die Vielfalt der Köstlichkeiten der teilnehmenden Gastronomen, Hotelküchen und Produzenten: Badrutt's Palace, Balthazar, Hotel Crystal, Dal Mulin, Glattfelder Kaffee & Tee, Confiserie Hanselmann, Hotel Hauser, Kempinski Grand Hotel des Bains, Hotel Kulm, Art Boutique Hotel Monopol, Hotel Albrici, BioBistro Semadeni, Suvretta House, Hotel Salastrains und Talvo by Dalsass.

Auch in diesem Jahr wurden alle an der «Tavolata» servierten Gerichte auf historischen Porzellan-Tellern aus dem Bestand der Grand-Hotels und der Wein ausschliesslich in Gläsern serviert. Dies ist nicht nur optisch einzigartig, sondern reduziert auch dramatisch den Abfallberg im Sinne eines schonenden Umgangs mit der Umwelt.

Prodotti x Tavolata

Viele der lokalen und eigens für die «Tavolata» kreierten Spezialitäten konnten die Gäste auch mit nach Hause mitnehmen, so auch das Tavolata Arven Bier und der Tavolata Wein.

Biera Tavolata von Engadiner Bier

Vino Tavolata Bianco von Conceprio Michele (Bianco Ticinese)

Vino Tavolata Rosso von Castello di Morcote (Merlot del Ticino)

Konzerte

An insgesamt elf Konzerten verwöhnten Musiker und Bands mit verschiedensten Stilrichtungen die Gäste des «Tavolata Street BBQ» am Samstag und der «Tavolata» am Sonntag. Dieses Jahr mit dabei waren: Doris Ackermann's Accoustic Project, iMoreez, Joan, Marc Amacher Solo und mit Band, Pink Pedrazzi, Stuard, Sulutumana Trio, Suzie Candell & Roger Szedalik Duo.

Das Team und die unzähligen Helping Hands

Das Team um Tavolata-Gründer Thomas Kriemler wurde auch in diesem Jahr wieder von über 50 Helping Hands tatkräftig unterstützt. Ohne diese vielen freiwilligen Helfer wäre die Durchführung der «Tavolata St. Moritz» schlichtweg nicht möglich. Ein grosses Dankeschön geht auch an alle Partner und Gäste, die mit ihrem Support respektive ihrer Teilnahme die Idee der Tavolata – ein Tisch für Einheimische und Auswärtige - unterstützen.

Die nächste Tavolata St. Moritz findet im kommenden Jahr wiederum am letzten Juli-Wochenende - von Freitag, 26. bis Sonntag, 28. Juli 2019 - statt.



Informationen & Bildmaterial

Das ganze Programm sowie weitere Informationen zur «Tavolata St. Moritz» sind auf tavolata.org zu finden. Unter Mehr/Presse stehen Fotos zum Download bereit.

Byline Photo Credit für entsprechende Fotoauswahl:

Vorname und Name, Fotograf für Tavolata St. Moritz.

Fotografen 2018: Stefanie Koehler und Lukas Lienhard.

Für Interviews oder weitere Fragen rund um das schönste Food Festival der Alpen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Vielen Dank!

Paloma Szathmáry
Mobile +41 79 414 21 56
paloma@tavolatastmoritz.ch

Tavolata Food & Music Festival

Der schönste Tisch der Alpen
tavolata.org #vivatavolata