



GAULTMILLAU GARDEN PARTY 2022

«So entspannt war die Garden Party noch nie»

Glückliche Köche. Glückliche Winzer. Glückliche Gäste!
«Super Sunday» an der GaultMillau-Party in Bad Ragaz.

14 août 2022 – 19:19 Uhr

Text: Urs Heller | Photos: Thomas Buchwalder, Olivia Pulver, David Biedert, Sarah Vonesch

BEI TANJA SIND DIE FRAUEN IN DER MEHRHEIT. Fachkräftemangel kennt 19-Punktechefin Tanja Grandits vom «Stucki» in Basel nur vom Hörensagen: «Wir haben das Team nach Corona aufgestockt. Wir sind jetzt 48 Mitarbeiter. Und in der Küche sind die Frauen erstmals in der Mehrheit.» Tanja hatte auch kein Problem, ein Team für die GaultMillau Garden Party in Bad Ragaz zusammenzustellen: «Am liebsten wären alle mitgekommen», sagt die Chefin, «und allen hat es Spass gemacht. Die Stimmung war noch nie so entspannt, wie dieses Jahr. Die Gäste wissen, dass jeder an jedem Stand alles kriegt, dass kein Dichtestress herrscht. Tanja und alle anderen Chefs wurden eingedeckt: Mit Komplimenten, vielen Fragen und noch mehr Fotowünschen.

Gault&Millau

Meist fotografiertes Chef: Andreas Caminada. Who else? Sein Gericht für Bad Ragaz: Blumenkohl mit Miso. Ein Bestseller auf Schloss Schauenstein.



Zwei Stars, die sich mögen: Andreas Caminada und Tanja Grandits.

FILET WELLINGTON IM MORGENGRAUEN. Die Chefs geben für die 500 Party-Gäste alles. Stefan Heilemann («Widder», Zürich) verabschiedete sich rechtzeitig von der Zürcher Street Parade: «Ich fuhr um Mitternacht mit dem letzten Tram nach Hause.» Christian Kuchler, sein Freund und Partner am Jelmoli-Stand, stellte den Wecker auf 04.00 Uhr und bereitete daheim in Wigoltingen TG seine dreissig «Filet Wellington» vor, mit reichlich Leber im Kern und viel Trüffel in der Sauce. Mattias Roock reiste mit schwerem Gepäck aus dem «Castello del Sole» Ascona an: Acht verschiedene Sorten für 50 Liter Essenz, dazu 3000 Tomaten. Ergebnis: Kalte Essenz von Tomaten aus dem eigenen Garten, ein Traumgericht für einen heissen Sommer-Sonntag.

500 ROUGETS, 2500 SHRIMPS. Ist Garden Party angesagt, haben auch die Fischhändler Stress. Dario Bianchi beschaffte für 19-Punktechef Peter Knogl («Les Trois Rois», Basel) 500 französische Rougets und weiss genau: «Jede einzelne Rotbarbe muss perfekt sein, sonst schickt sie der Peter postwendend wieder zurück.» Knogl setzte auf Highrisk-Zubereitung: Rouget mit knusprig gebratenen Schuppen, Safran und fermentiertem Knoblauch! Dafür gab's Applaus, von den Gästen und von den sichtlich beeindruckten Kollegen. Für Swiss Shrimps kochten die besten kochenden Zwillinge der Schweiz: Fabio Toffolon (Bern) und Dominik Sato (Thun). Sie verarbeiteten 2500 Shrimps, die wenige Stunden vor der Party von Hand (!) geschält wurden. Zubereitung? Einmal mit grandioser Vin Jaune-Sauce, einmal als Ceviche mit Tomatenvinaigrette. Zweimal Volltreffer.



500 rougets! Le chef aux 19 points Peter Knogl et ses gars n'ont pas hésité à prendre des risques lors de la Garden Party.

DAS CEVICHE-FESTIVAL. Ceviche war das Thema der Stunde. Philippe Chevrier («Domaine de Châteauevieux», Satigny GE) kombinierte Venusmuscheln frech mit einem kühlenden Zitronensorbet. Sein erster Helfer: Küchenchef Damien Coche. Philippe: «Wir arbeiten seit 24 Jahren zusammen. Wir sind uns treuer als unseren ersten Ehefrauen.» «Koch des Jahres» Mitja Birlo (Vals) setzte bei seiner Ceviche-Show auf eine Königsmakrele, mit Bündner Süsskartoffeln und Bündner Sanddorn. Heiko Nieder fürchtete wie Peter Knogl das Risiko nicht: Saibling, Raps, Kamille. Ein Sommerhit!



Philippe Chevrier et Stephan Frei.

Gault&Millau

DER CHEF WAR MIT DEM VELO DA. Presenting Partner Mercedes-Benz stellte zur Feier des Tages einen Maybach in den Parkt. Davon gibt es nur 100 Exemplare. Mit 612 PS und für 349'533 Franken. Und wie reiste CEO Marc Langenbrinck nach Bad Ragaz? Mit dem Velo! «Ich trainiere für das Rennen Zürich - Zermatt», sagte der topfitte Chef. Die beiden Mercedes-Botschafter an der Party: Sven Wassmer und Guy Ravet. Sven war der Mann am Azado-Grill, bereitete 600 Portionen oder 30 Kilo von der Alten Kuh zu und hatten einen fachkundigen Assistenten: Seinen Vertrauensmetzger Michael Vogt. Die älteste Kuh war 16 Jahre alt - und das Entrecôte (mit Alpen-Chimichurri) war fantastisch. Guy machte das Kalb: Kalbstatar und Brunnenkresse.



Il brille de mille feux à Rougemont, ça n'a pas changé à Bad Ragaz!

NEW KIDS AN DER PARTY! Drei Chefs waren erstmals im Line-up. Benôit Carcenat aus Rougemont VD, «Romandies next Superstar», begeisterte mit einer deftigen Krokette von der Spanferkelbacke mit Schweinsfüssen! Der Wahl-Luzerner Oscar de Matos unterbrach seine Sommerferien und bereitete für Bad Ragaz seine berühmte Pilz-Cashew-Pâté zu. Dominik Hartmann («Magdalena», Rickenbach SZ), Vegi-Koch aus Überzeugung und Geschäftssinn, begeisterte mit seiner Erbse/Pistazie/Minze-Kreation.

Gault&Millau



Le trio du Magdalena, à Rickenbach: Dominik et Adriana Hartmann, et Marco Appert.

SUPERWOMEN AUS DEM WEINBERG. Moderator Sven Epiney schickte zuerst acht fantastische Schweizer Winzerinnen über den Laufsteg am Pool: Marie-Thérèse Chappaz, Martha Gantenbein, **Laura Paccot**, Emilienne Hutin, Annie Rossi, Barbara Kopp von der Crone, Annatina Pelizzatti und Lisa Schmidheiny, die auch Verwaltungsrätin des Grand Resorts Bad Ragaz ist. Die Winzerinnen brachten ihre Spitzenprodukte mit - beste Werbung für den Schweizer Wein! Auch Mondovino und Casa del Vino luden Top-Winzer an die Garden Party ein: Katrin Wind aus der Pfalz, Klaus Gasser aus dem Südtirol («Terlan») und Michele Conceprio («Vinattieri»). Natürlich floss auch der Champagner: Über 250 Flaschen Laurent-Perrier. Die grösste Flasche war ziemlich gross: La Cuvée, 12 Liter.



Des vigneronnes au top! Annatina Pelizzatti, Martha Gantenbein, Anna-Barbara Kopp von der Crone, Marie-Thérèse Chappaz, Lisa Schmidheiny, Emilienne Hutin, Annie Rossi, **Laura Paccot** (de g. à dr.).

Gault&Millau

VIP-GÄSTE AN DER PARTY. Jelmoli-CEO Nina Müller mag Köche, weil sie auch selber gerne kocht, auch schon mal solo für 18 Gäste! Sie brachte zwei Chefs mit nach Bad Ragaz (Stefan Heilemann, Christian Kuchler) und einen exklusiven Gin: Garden Party-Edition. Coop-CEO war auf dem Gelände gut gelaunt in Shorts unterwegs und lud seine Freunde vom Kochclub an den Event ein. Und auch Nespresso-Manager Hervé Bellin ist nahe dran: Sein Bruder Olivier («Auberge des Glazicks») ist in der Normandie mit 18 Punkten und zwei Michelin-Sternen gelistet («Auberge des Glazicks», Plomodiern).

>> Fotos: Thomas Buchwalder, Olivia Pulver, David Biedert, Sarah Vonesch

Stichworte: GaultMillau Garden Party, GaultMillau Garden Party 2022,
Mercedes-Benz, Jelmoli, Swiss Wine, Mondovino, Swiss Shrimps