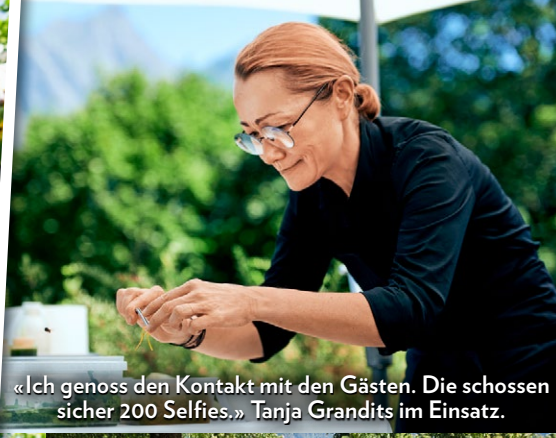




BIG SMOKE
Davidoff-CEO Beat Hauenstein und sein Botschafter Heiko Nieder (l.) griffen in den Humidor. Nächster Termin: Kochen bei Thomas Keller in New York.



«Ich genoss den Kontakt mit den Gästen. Die schossen sicher 200 Selfies.» Tanja Grandits im Einsatz.



Sie ticken richtig! Sascha Moeri, CEO von Carl F. Bucherer, mit Uhrmacher Simon Breitenberger (l.).



Grand Resort, GaultMillau und Porsche Schweiz luden zur Gourmet-Party. Marco Zanolari, Urs Heller und Michael Glinski (v. l.).



Das Tessin im Herzen und auf dem Teller! Rico Zandonella talkte mit Kollege Mattias Roock.



Weinprofis am Stand von Mondovino: der spanische Winzer Jorge Bombín (aus dem Ribera del Duero), Miriam Lemke und Sylvia Berger (r.).



Hahn im Korb: Grand-Resort-Vizedirektor Andreas Demont und seine freundlichen Hostessen.



Hausherren in Bad Ragaz: Besitzer Thomas Schmidheiny und General Manager Marco Zanolari (l.).



Die besten Alpkäse! Rolf Beeler mit Tochter Muriel, Nicole Trachsler, Yasemin Celik.



Globus brachte 500 verschiedene Gin-Flaschen mit: Dieter Meier (r.) und Foodscout Richard Kägi testeten.



Nächstes Jahr muss er kochen! Patrick Mahler und Partnerin Madeleine Löhner (Vitznau).



12 Liter in der Laurent-Perrier-Flasche! Seza Özkan und Antonio Tortorelli giessen ein.



Neun Kilo Oona-Kaviar aus Frutigen BE! CEO Marcel Baillods, Bad-Ragaz-Koch Sebastian Titz.

«SILVIO & FRIENDS»
2000 Häppchen

Silvio Germann, der herausragende Chef im «Igniv» Bad Ragaz, kriegte von GaultMillau einen Sonderjob: 2000 Amuse-Bouches für den Start der Garden Party! Tartelette mit Erbsen und Zitronen, Lammhaxenpraliné, Fladenbrot-Chip, «falsche» Parmigiana. Dafür engagierte er seine «Friends»: Roger Kalberer («Schlüssel», Mels), Sebastian Rösch («Mesa», Zürich), Marco Campanella («Eden Roc», Ascona). Und wie plant man so ein kulinarisches Feuerwerk? «Wir gründeten eine Whatsapp-Gruppe und kommunizierten im Chat miteinander», verriet Andreas Caminadas Musterschüler Silvio.



Vier für 2000 Amuse-Bouches! Sebastian Rösch, Roger Kalberer, Silvio Germann, Marco Campanella (v. l.).



Anrichten im silbernen Foodtruck von V-Zug: Silvio Germann (r.) und seine Köche.

TEXT **GAULTMILLAU SCHWEIZ**

Punkte hat er keine, dafür Sauerteigbrote: knusprig, luftig, liebevoll zubereitet im alten Holzofen in Wauwil LU. Daniel Amrein, der Mann mit dem Zwirbelbart, war einer der Stars an der glanzvollen GaultMillau Garden Party in Bad Ragaz. «Eigenbrötler» nennt er sich – und eigenwillig ist er: Er beliefert nur Köche und Kunden, die er mag. New Business? Lieber nicht. «Wir müssen einen Stopp machen», sagt Amrein nachdenk-

lich, «wir haben zu viel zu tun.» Der Eigenbrötler schnitt seine Sauerteig-, Roggenweizen- und Waldstaudenroggenbrote in un-mittelbarer Nachbarschaft von «Mister Cheese» Rolf Beeler, der mit Tochter Muriel an der Party war und seine (Rohmilch-)Best-seller mitbrachte: Alpen-Brie von der Alp Lochhütte im Nidwaldischen, Wildheuerkäse. «Das Wildheu stammt aus unwegsamen und steilen Orten in den Alpen. Dort kommen die Kühe nicht mehr hin. Aber das Wildheu fressen sie gerne», erklärt der Rohmilchkäse-Pionier.

Am Stand von «Swiss Lachs»: Manuela Kleiner, Renato Wüst, Walter Anderau und Ronald Herculeijns (v. l.).



Coop war mit Mondovino an der Garden Party: Philipp Wyss und seine Frau Isabelle.

Brot & Käse statt Kaviar? «Brot & Käse & Kaviar» heisst die Formel an der GaultMillau-Party. Diesmal öffnete Oona die grossen Dosen, präsentierte das neue Spitzenprodukt aus Frutigen: Osietra Carat! Die Nachfrage war enorm. Heinrich-Marc Stehli: «Neun Kilo Kaviar waren im Nu weg.» Auch ein zweites Schweizer Produkt verblüffte die Feinschmecker im Park: Der «Swiss Lachs» aus Lostalio, die Gourmet-Entdeckung der Saison, aufgeschnitten von CEO Ronald Herculeijns höchstpersönlich. ▶