

Medienmitteilung | Tavolata 2017

Freitag 28. – Sonntag 30. Juli 2017

-

So war «Tavolata St. Moritz».

Tavolata Food Market, Pop-up Restaurant und der längste Tisch der Schweiz lockten über 10'000 Gäste ins Engadin.

Zum siebten Mal fand am Wochenende 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 die Köstlichkeiten renommierter Gastronomiebetriebe und Hotelküchen. Ein weiteres Highlight war der erste «Tavolata Food Market» – kuratiert von der Slow-Food Gastronomin Laura Schälchli – und das «Tavolino PopUp Restaurant» mit Markus Stöckle (Fat Duck London / Wild Bar Zürich) und Elif Oskan (Miss Marshall).

Fazit der Veranstalter: Dank dem perfekten Wetter und dem organisch erweiterten Angebot – war die diesjährige «Tavolata» die bisher erfolgreichste und zum ersten Mal haben wir mehr als 10'000 Gäste begrüsst.

-

Bereits zum siebten Mal drehte sich in St. Moritz am vergangenen Wochenende an der «Tavolata» alles ums Geniessen und kulinarische Entdeckungen. Die drei Tage in den Engadiner Bergen liessen aber nicht nur das Feinschmecker-Herz höher schlagen; auch Musikliebhaber und Tanzbegeisterte kamen auf ihre Kosten. Strassenmusiker und Bands umrahmten das einzigartige Zusammenkommen von Einheimischen und Gästen aus aller Welt musikalisch.

Der «Tavolata Food Market» am Freitag. Der erste seiner Art im Kanton Graubünden, welcher die bekannte Slow-Food Youth Präsidentin, Laura Schälchli, gemeinsam mit den Tavolata Machern organisierte. Gäste und Einheimische konnten aus erster Hand mehr über die kulinarische Vielfalt der Schweiz erfahren, einen «Schwatz» mit einem Produzenten halten, für zu Hause einkaufen oder die Produkte direkt vor Ort probieren.

Am «Tavolino Market Dinner», dem Pop-up Restaurant, verwöhnte Markus Stöckle (Fat Duck London / Wild Bar) und Elif Oskan (Miss Marshall) die neugierigen Gäste an zwei, innert kürzester Zeit ausverkauften, Abenden. An den beiden Dinners wurden ausschliesslich Produkte des «Tavolata Food Markets» verarbeitet und zeigte so auf eindrückliche Weise was ein Spitzenkoch mit unseren lokalen Produkten zaubern kann. Der Mix der Gäste war – dem «Tavolata» Credo entsprechend – ein buntes Gemisch von Einheimischen und Gästen, von denen einige sogar speziell für das Dinner angereist sind.

Bei schönstem Wetter lockte das «Tavolata Street BBQ» am Samstag alle Fleischliebhaber in den Dorfkern von St. Moritz. Patrick Marxer «der Räucherer aus dem Wald» ergänzte das Angebot der beiden Einheimischen Grillprofis von Hatecke und Nira Alpina, mit einer extra für die Tavolata kreierten Bratwurst (aus grobem Kalbfleisch, Majoran und Zitrone).

Am Sonntag – bei typischem St. Moritzer Wetter nahmen Tausende Gäste am sympathisch dekorierten Arven-Tisch Platz und genossen unter anderem Kutteln, Hirschfilet «Stroganoff», Paccheri, Plain in Pigna, leckere Burger, zubereitet von den Engadiner Gastronomen und den dekorierten Hotelküchen. Zusätzlich erfreute das eigens für die «Tavolata» gebraute Bier - mit Arvenholz aus Sils - und der «Vino Tavolata» des Tessiner Weinguts der «Tenuta Castello di Morcote» die Gaumen der Besucher.

Ebenfalls erwähnenswert: Von Anfang an, werden alle an der «Tavolata» servierten Gerichte, auf historischen Porzellan Tellern aus dem Bestand der Grand-Hotels serviert und der Wein ausschliesslich in Gläsern – was nicht nur optisch einzigartig ist – sondern auch den Abfallberg dramatisch reduziert und die Umwelt schont.

-- Weiter auf der Seite 2 --

Save the Date «Tavolata St. Moritz», 27. – 29. Juli 2018
tavolata.org/press

--

Liebe Medienschaffende, interessiert Sie die «Tavolata St. Moritz»? Möchten Sie eine spannende Geschichte über den grössten Food-Event im Kanton Graubünden – oder einen unserer Protagonisten schreiben? In Zusammenarbeit mit der Destination Engadin-St. Moritz und der Rhätischen Bahn unterstützen wir Ihren Aufenthalt während der «Tavolata» und laden Sie auch 2018 – von ganzem Herzen zu uns nach St. Moritz ein! [tavolata.org/press]

Für Fragen, Background Stories, Interviews, High-Res Bildmaterial oder direkte Akkreditierungen stehen wir Ihnen jederzeit, gerne, zur Verfügung.

Ein herzliches VivaTavolata ... wir freuen uns auf nächstes Jahr ...

Danny Accola | Co-Founder
danny@tavolatastmoritz.ch
Call +41 79 398 38 71

Thomas Kriemler | Founder
thomas@tavolatastmoritz.ch
Call +41 79 686 38 63

«Tavolata St.Moritz» – aus der Idee ein ganzes Dorf an einem einzigen Tisch zu vereinen, wurde in sieben Jahren der grösste Sommeranlass im Engadin und der grösste Food Event im Kanton Graubünden. Am jeweils letzten Juli Wochenende vertreten dekorierte Engadiner Hotelbrigaden, prämierte Köche und ausgesuchte Food-Produzenten die kulinarische Vielfalt der südlichen Alpen. Der markante Tavolata Tisch, aus original St. Moritzer Arve geschlagen, schlängelt sich 400 Meter lang durch die ganze Fussgängerzone. Der Anlass war im Jahr 2011 einer der ersten seiner Art in der Schweiz und hat im ganzen Land einen regelrechten Trend entfacht und ist ungebrochen beliebt bei Einheimischen und Gästen aus der ganzen Welt. Der erfolgreiche Mix ist so ehrlich wie symphytisch; hochklassige Kulinarik zu demokratischen Preisen mit einer riesigen Portion gelebter Gastfreundschaft vermischt mit einer Prise Lebensfreude. Davon haben sich dieses Jahr über 10.000 Gäste begeistert verführen lassen.