

60 Jahre Relais & Châteaux

Wo Spitzenköche ihre Leidenschaft zusammen präsentieren, ist ein Feuerwerk fürs Auge und den Gaumen garantiert.

Für den Walserhof unter Küchenchef Heribert und Gastgeberin Silvia Dietrich gab es am Sonntag gleich 125 Jahre zu feiern: 60 Jahre Relais & Châteaux, 40 Jahre Jeune Restaurateur Schweiz und 25 Jahre Jeune Restaurateur Europ. Relais & Châteaux steht für eine gastliche, kulinarische Welt, in der der Anspruch höchster Qualität der Gastgeber, mit ihrer Leidenschaft für ihr Haus und die Region zusammenkommt. Die internationalen Gäste durften sich auf heimische wie speziell auserlesene Spitzenprodukte in Symbiose freuen. Das Familienunternehmen Weingut Donatsch Malans, welches bereits von der fünften Generation geführt wird, liefert 75 Prozent seiner Produktion in die Schweizer Spitzengastronomie. Die kurzen interessanten Erläuterungen zu den jeweiligen Weinen von Mar-



Grand Chef Dario Cadonau vom In Lain Hotel Cadonau, Gastgeberin Silvia Dietrich, Spitzenkoch Heribert Dietrich und Martin Donatsch, Weingut Donatsch, Malans (v.l.).

Foto: C. Gut Klucker

tin Donatsch waren eine weitere Bereicherung für diesen besonderen Anlass. Zu später Stunde wurde das Jubiläum mit einer aussergewöhnlichen Dessertkomposition und einem edlen Tropfen Pinot Gris, von dem jährlich nur 600 Flaschen produziert werden, abgerundet. Die Auflösung des durchgeführten Wettbewerbes: Anzahl der servierten Kompo-

ponenten, wie viele Handgriffe tätigten die Köche pro Gast, Alkoholgehalt in Volumenprozent des Marc, Grap Grischun, lautete 225. 125 Komponente, 60 Handgriffe und 40 Volumenprozent. Die Gäste waren voll des Lobes und ein Engländer meinte sogar «you are living in heaven. Sie leben hier im Himmel.» (cgg)