



BADRUTT'S PALACE  
ST. MORITZ SWITZERLAND

## #BADRUTT'S CULINARY: *Ein Revoluzzer in der Palace-Küche*

**St. Moritz, 31. Oktober 2018.** „More stars than there are in heaven.“ Was einst für Hollywood galt, dürfen wir auch für unsere Küchenchefs in Anspruch nehmen – erst recht mit dem Besuch von Spitzenkoch Sergio Herman, der im Rahmen des Gourmet Festivals St. Moritz 2019 bei Dirk Haltenhof, Executive Chef des Badrutt's Palace Hotels, zu Gast sein wird. Der Niederländer, dessen preisgekrönte Cuisine so wandelbar ist, dass sie sich keiner Kategorisierung unterwirft, wird vom 12. bis 14. Januar 2019 unsere Gäste mit erlesenen Gaumenfreuden überraschen.

Sergio Herman ist der Rockstar unter den Sterneköchen. Kreativ, unberechenbar, und – nach seiner eigenen Aussage – von einer Besessenheit, die ihn zur zwanghaften Perfektion treibt.



© Diego Franssen

Routine? Das Wort kennt er nicht. Ebenso wenig wie das Bedürfnis, sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen. Dabei hätte der Zeeländer genug davon, um sich ein bequemes Bett zu richten: Das Muschelrestaurant „Oud Sluis“ seiner Eltern adelte er zu einem Drei-Sterne-Gourmettempel (Guide Michelin), das auch 20 von 20 möglichen GaultMillau-Punkten errang – eine Leistung, die bis dato nur ein weiterer Koch für sich beanspruchen kann. Und danach? Widmete er sich Kartoffeln. Genauer gesagt: dem Belgischen Nationalgericht „Frites“, und binnen kurzer Zeit stand man Schlange, um seine umwerfenden Pommes mit Dressing zu verköstigen. Doch auch dieser Erfolg bremste den umtriebigen Starkoch nicht, und so erlebten auch die Folgejahre eine Neuorientierung nach der anderen, die ihrerseits mit international renommierten Auszeichnungen geehrt wurden.

„We go for it!“ ist Sergio Hermans Motto, das er im kommenden Jahr auch ins Badrutt's Palace Hotel bringen wird. Mit der ihm eigenen Coolness und seinem unvergleichlichen Elan wird der 48-Jährige im Rahmen des Gourmet Festival St. Moritz\* die Küche unseres Hotels zu seiner Bühne machen. Welche Raffinessen er dort zaubern wird, bleibt noch sein Geheimnis. Nur so viel verrät er: „Mein Team und ich werden einige fantastische lokale Zutaten mitbringen und unseren Gästen spannende Erlebnisse bieten.“

*\*Das Gourmet Festival findet vom 11. bis 19. Januar 2019 statt.*

Weitere Informationen:

[www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch)

Reservierungen werden bereits über [culinary@badruttspalace.com](mailto:culinary@badruttspalace.com) entgegengenommen.

Badrutt's Palace Hotel, Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Switzerland  
Telephone: +41 (0)81 837 1000, Fax: +41 (0)81 837 2999, Reservations: +41 (0)81 837 1100  
[reservations@badruttspalace.com](mailto:reservations@badruttspalace.com), [www.badruttspalace.com](http://www.badruttspalace.com)



### *ÜBER SERGIO HERMAN*

Der Niederländer Sergio Herman ist einer von nur zwei Köchen, die von GaultMillau jemals die märchenhafte Bestnote von 20 von 20 Punkten errangen. Die Karriere des Koch-Autodidakten begann 1990 im elterlichen Restaurant Oud Sluis, dem er mit drei Michelin-Sternen eine jahrelange Spitzenposition unter den World's 50 Best Restaurants verschaffte ([www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)). Immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen, über die andere nur die Köpfe schütteln, schloss Herman Ende 2013 die Türen dieses Gourmettempels, um in den folgenden Jahren eine kreative Kooperation mit Designern, DJs und bildenden Künstlern einzugehen und seinen Gästen auf diese Weise ein noch umfassenderes Genusserlebnis zu bescheren. Seines Erneuerungsdrangs ungeachtet bildet die klassische Küche stets die Grundlage seiner Cuisine. Heute führt der 48-Jährige vier Restaurants in Belgien und den Niederlanden: The Jane in Antwerpen (2 Michelin-Sterne), das Pure C (1 Michelin-Stern), das AIRrepublic (1 Michelin-Stern) sowie das Blueness in Cadzand-Bad. Ferner leitet er das «Frites Atelier Amsterdam», das in Kürze einen fünften und sechsten Standort in Gent bzw. Brüssel eröffnet.

### *ÜBER DAS BADRUTTS PALACE HOTEL*

Im Badrutt's Palace Hotel verwöhnen wir unsere Gäste mit legendären Service und der zauberhaftesten Atmosphäre von ganz St. Moritz. Hier hat die goldene Ära des stilvollen Reisens nie ihren Glanz verloren und bleibt doch immer ganz nah am Puls der Zeit. Mit unvergleichlicher kosmopolitischer Kulinarik, umgeben von eleganter Tradition, überraschen wir anspruchsvolle Geniesser und neugierige Entdecker immer wieder aufs Neue. Mit seinem frischen Wirbel von Stil, Sport, Haute Cuisine und Wellness bietet das Badrutt's Palace Hotel seinen Gästen den perfekten Ausgangspunkt, um in die Schweizer Winterbergwelt einzutauchen oder im Sommer das sonnenverwöhnte Engadin zu erkunden. Das Badrutt's Palace Hotel öffnet seine Türen zur Wintersaison 2018/19 vom 1. Dezember 2018 bis zum 31. März 2019.

### *FÜR WEITERE PRESSEINFORMATIONEN*

Barbara Thoma  
Public Relations  
Badrutt's Palace Hotel  
Tel. +41 (0)81 837 26 57  
[pr@badruttpalace.com](mailto:pr@badruttpalace.com)  
[www.badruttpalace.com/presse](http://www.badruttpalace.com/presse)

Badrutt's Palace Hotel, Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Switzerland  
Telephone: +41 (0)81 837 1000, Fax: +41 (0)81 837 2999, Reservations: +41 (0)81 837 1100  
[reservations@badruttpalace.com](mailto:reservations@badruttpalace.com), [www.badruttpalace.com](http://www.badruttpalace.com)



swiss  
historic  
hotels