



BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND

#BADRUTT'S CULINARY

Krug x Fish = Eine leidenschaftliche Liaison

St. Moritz, 24. Dezember 2018. Wenn eine hochmotivierte Gruppe von Krug Ambassador Chefs aus aller Welt aufbricht, um gemeinsam den Tiefen der Meere kulinarische Geheimnisse zu entlocken, klingt das nach einer abenteuerlichen Expedition à la Amundsen und Kon Tiki. Und tatsächlich starteten auch die Champagner-Experten mit einer simplen, aber mutigen Idee ins Ungewisse: Wenn jede Parzelle eines Weinbergs bereits eine Zutat darstellt, dann müsste das Pairing eines Krug Champagners mit einer anderen einzelnen Zutat schlichtweg eine sensorische Offenbarung bedeuten! Aus dieser Reise kreativer Individualität ging eine Verbindung par Excellence hervor: Krug X Fish mit dem Omakase Menu von Nobu im Matsuhisa @Badrutt's Palace Hotel.

Seit Jahrtausenden verbindet ein unerschütterliches Band die Menschen mit der Natur. Wer täglich nach Exzellenz strebt, weiss, dass es an der Quelle beginnt. Daher gibt es auch sicherlich niemanden, der uns mehr über das Krug X Fish Pairing im Matsuhisa @Badrutt's Palace Hotel erzählen kann als Olivier Krug, der in sechster Generation die prestigeträchtige Maison Krug führt.



(Badrutt's Palace Hotel) Ein Blick auf das Omakase Menu von Nobu offenbart sehr unterschiedliche Geschmackserlebnisse, die nach verschiedenen Krug Cuvée verlangen: Nehmen wir z. B. Sashimi versus Nobus unvergleichlichen Black Cod mit Miso, die mit Krug 2000 respektive Krug Rosé gepairt werden. Wie unterstützen und entwickeln sie die „Persönlichkeiten“ dieser Fischgerichte?

(Olivier Krug) Bei Krug betrachten wir geschmackliche Erlebnisse als etwas sehr Persönliches. Es gibt keine richtige oder falsche Art, unseren Champagner zu geniessen. Mit Blick auf dieses besondere Pairing mit Nobus Omakase Menü ist es aber sicherlich so, dass die ausgewählten Cuvées das allgemeine sensorische Erleben verstärken.

Krug 2000, unser Millenniumsjahrgang, erblickte nach einer klimatisch chaotischen und stürmischen Saison das Licht der Welt und ist einer der intensivsten und dramatischsten Jahrgänge, die wir je produziert haben. Zusammen mit der Sashimi-eigenen Simplität kreiert dies eine köstliche Balance.

Krug Rosé wiederum ist ein Champagner für kühne kulinarische Erlebnisse und dadurch der ideale Partner für würzige Speisen wie den Nobus Black Cod mit Miso. Dessen komplexer aromatischer Geschmack wird durch diesen Champagner noch weitere Facetten von sich offenbaren.

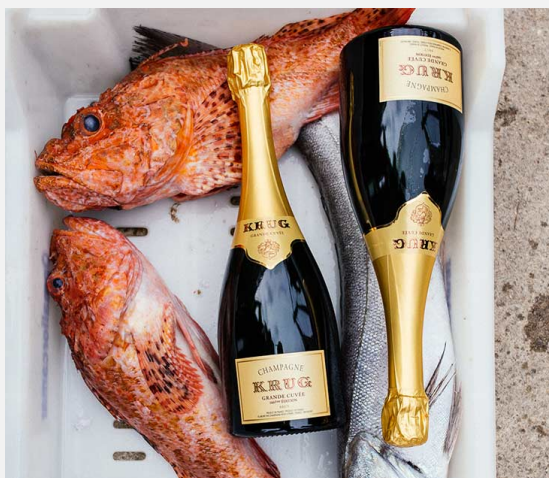
Badrutt's Palace Hotel, Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Switzerland
Telephone: +41 (0)81 837 1000, Fax: +41 (0)81 837 2999, Reservations: +41 (0)81 837 1100
reservations@badruttspalace.com, www.badruttspalace.com



Für Pairings mit japanischen Menüs ist Sake meist die erste Wahl. Wie verändert sich das kulinarische Erlebnis, wenn stattdessen Krug Champagner gewählt wird? Welche Charakteristika der Gerichte unterstützt und verstärkt er besser als es ein Sake kann?

Hier würde ich gern eine musikalische Analogie ziehen: Jeder Wein, der einem Krug Champagner zugrunde liegt, wurde ausgewählt, weil er zur Gesamtkomposition seinen eigenen einmaligen Klang beiträgt. Unsere Champagner sind so vollkommen und ausdrucksstark, dass jeder im Publikum darin etwas findet, was seine Emotionen weckt. Wenn wir wieder zurück auf die rein geschmackssensorischen Eigenschaften kommen: Die Frische des Champagners wird die buttrige Note von Fisch wundervoll ergänzen und die Fülle an Nuancen passt sich harmonisch dessen unterschiedlichen Strukturen an. Unser Krug Rosé ist ein hervorragender Partner für die aromatischsten Kreationen.

Einige Champagner-Pairings sind ziemlich bekannt und bewährt. Sie werden auch auf den Webseiten der grossen Champagnerhäuser empfohlen – z.B. mit Kuhmilchkäse, Meeresfrüchten oder roten Früchten. Es gibt doch aber sicherlich unzählige weitere



faszinierende Erlebnisse, wenn man über diesen gewohnten Tellerrand hinausblickt. Haben Sie einen persönlichen Pairing-Favoriten, der auf den ersten Blick überraschen mag, sich dann aber als sensorische Offenbarung entpuppen kann?

In den fünf Jahren, die wir unserer Idee dieses "Single Ingredient"-Projekt gewidmet haben, habe ich erlebt, wie ein geschickter Koch immer wieder überraschende Pairings mit Krug Champagner kreieren kann. Sie sind die wahren Experten, und ich möchte mir nicht anmassen, eine konkrete Empfehlung auszusprechen – aber ich könnte Folgendes sagen: Die einzelne Zutat, die ein gutes Pairing in ein grossartiges verwandelt, ist Leidenschaft.

Krug X Fish im Matsuhisa @Badrutt's Palace Hotel

20. Dezember 2018 bis 6. Januar 2019 (ausser 31. Dezember 2018)

7. Februar bis 24. Februar 2019

Omakase Menü mit Pairing: CHF 890

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, www.badruttspalace.com



ÜBER DIE MAISON KRUG

In der Geschichte der Maison Krug spiegelt sich die unkonventionelle Philosophie ihres Gründers Joseph Krug wieder. Dieser Mann hatte eine Vision, die er mit kompromissloser Bestimmtheit verfolgte. Er hatte die Quintessenz des Champagners begriffen und stellte sämtliche bestehenden Regeln auf den Kopf. Die Erwartungen jener Zeit übertreffend, wollte Joseph Krug seinen Kunden jedes Jahr erstklassigen Champagner anbieten, unabhängig von klimatischen Schwankungen. Seine Überzeugung war, dass jede Parzelle eines Weinbergs individuelle, charakteristische Eigenschaften besäße, aus deren Kombination sich der Charakter eines Weines zusammensetzt. So schuf er eine umfangreiche Bibliothek an Reserve-Weinen verschiedener Jahrgänge und gründete das erste und einzige Champagnerhaus, das jedes Jahr eine Prestige Cuvée auf den Markt bringt.. Seit 1843 sind nunmehr sechs Generationen der Familie Krug der Vision des Gründers treu geblieben und haben die Kunst der Champagnerherstellung verfeinert.

ÜBER DAS BADRUTT'S 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
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, www.badruttpalace.com



swiss
historic
hotels