



Medienmitteilung

Skandinavische Küche vom Feinsten in Engelberg

6. Februar 2012

Ende März verwöhnt der schwedische Koch Tommy Myllymäki (2. der Bocuse d'Or 2011) in der Ski Lodge Engelberg zum ersten Mal Schweizer Gourmets mit seiner neuartigen skandinavischen Küche.

Seit seinem zweiten Platz am Bocuse d'Or 2011 gehört Tommy Myllymäki zu den allerbesten seines Fachs. Verzaubert hat der 33-jährige Schwede die Jury der weltweit begehrtesten Kochtrophäe mit einer raffinierten Kombination aus natürlicher Einfachheit und fachlicher Brillanz. Am 30. und 31. März 2012 zeigt er sein Können zusammen mit dem Team der Ski Lodge Engelberg zum ersten Mal in der Schweiz. Begleitet wird er vom schwedischen Sommelier Jens Dolk, der für jeden Gang passende Weine zusammenstellen wird.

Das Menü kostet 130 Franken und wird demnächst bekannt gegeben. Aufgrund der sehr begrenzten Platzzahl wird eine Reservation bereits jetzt dringend empfohlen.

Schwedischer Geheimtipp in der Schweiz

Der Gastauftritt von Tommy Myllymäki in der Ski Lodge Engelberg ist kein Zufall. Seit 2008 ist sie ein beliebter Treffpunkt für passionierte Skifahrer, die tagsüber lange Tiefschneeabfahrten geniessen und abends fein essen sowie in einem stilvollen Hotel übernachten wollen. Besonders bekannt ist die Lodge in Schweden und Grossbritannien, während sie in der Schweiz noch immer als Geheimtipp zählt.

Gehobene Küche in der lockeren Atmosphäre eines Bistros

Gegründet worden ist die Ski Lodge Engelberg von den beiden Schweden Niklas Möller und Eric Sponberg. Beide sind ehemalige Profi-Freerider. Den Stil ihres Restaurants nennen sie liebevoll Bistronomy. Sie verstehen darunter die bewusste Mischung aus gehobener Küche und der herzhaften, unverkrampften Stimmung eines Bistros. Selbst ohne Tommy Myllymäki ist das Lokal kulinarisch top besetzt. Mit Jonas Bolling steht ein ambitionierter Koch am Herd, der es im Wettbewerb um den Schwedischen Koch des Jahres 2011 bis in den Halbfinal geschafft hat und auch schon im Restaurant Noma in Kopenhagen gekocht hat. Dieses ist zum zweiten Mal in Folge bei den San Pellegrino World's 50 Best Restaurants Awards der britischen Zeitschrift «Restaurant Magazine» als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet.



worden. Im Stil der aufstrebenden nordischen Küche spielt Jonas Bolling gerne mit neuen Formen altbewährter, natürlicher Methoden wie dem Trocknen, Räuchern und Einlegen von qualitativ hochstehenden Lebensmitteln.

Die Wintersaison der Ski Lodge Engelberg dauert von Mitte November bis Mitte Mai, die Sommersaison von Mitte Juni bis Mitte Oktober. Das Restaurant ist von Montag bis Sonntag jeweils ab 19 Uhr geöffnet und bietet sowohl ein täglich wechselndes Drei-Gang-Menü als auch eine Karte mit ausgesuchten Gerichten.

www.skilodgeengelberg.com