



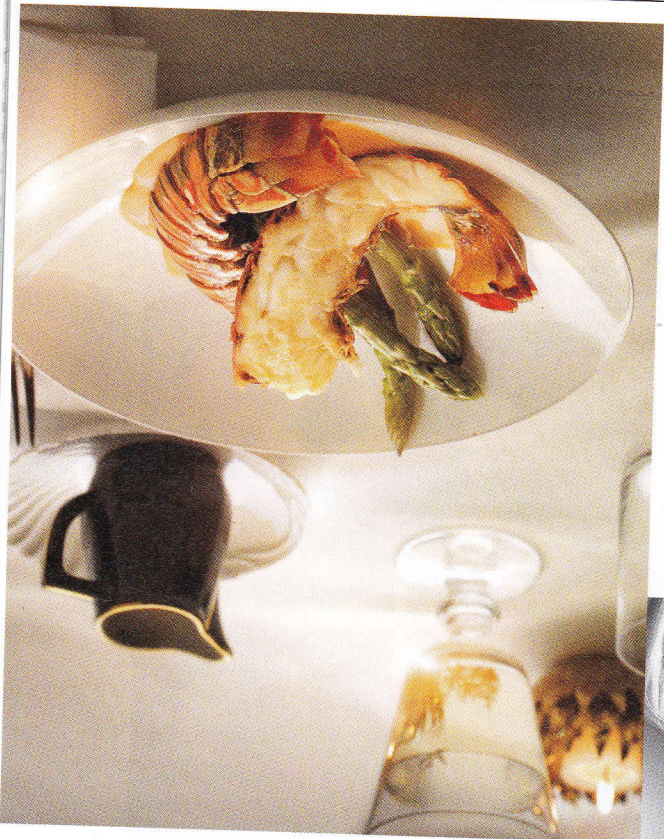
FLORIAN TRENTO «Weihnachten ist für mich etwas sehr Emotionales, fast schon ein Mysterium», sagt Florian Trento, Aufgewachsener im Kanton Aargau, ist er heute Group Executive Chef im Hotel The Peninsula Hong Kong und hält dort das Schweizer Restaurant Chesa kulinarisch auf Kurs. In der Adventszeit wird das ganze Hotel von oben bis unten stimmungsvoll dekoriert. Aus Platzgründen gibt es in der Chesa zwar keinen Christbaum, doch es hängen immer zwei grosse Adventskränze an den rustikalen Holzwänden. Für Globus hat der Sohn einer Italienerin und eines Schweizeres Rehrücken mit Haselnusskruste und Kastanienpüree gewählt – ein klassisches Wintergericht aus der Heimat. www.peninsula.com/Hongkong

aum ein anderes Meter ist so international ausgerichtet wie die Haute Cuisine und die Haute Hotellerie. So ist es nicht verwunderlich, dass rund um den Erdball Spitzenköche mit einem schweizerischen Hintergrund leben und wirken. Zum einen sind es Schweizer, die ins Ausland gezogen sind und fernab mit ihrem Kochtalent auf sich aufmerksam machen. In der Schweiz ernten und, zurück in ihrem Land, einen erstklassigen Ruf geniessen. Sie alle ihrem Talent, ihrer Kreativität und ihrer Leidenschaft Swissness hinaus in die Welt. Diese Swissness haben fünf renommierte autour du monde» haben fünf renommierte mit helvetischen Wurzeln oder einer Schweizer in festliches Weihnachtsgesicht zubereitet. sind nicht nur persönlich geprägt, sondern von den kulinarischen Besonderheiten des phorts ihrer Urheber.

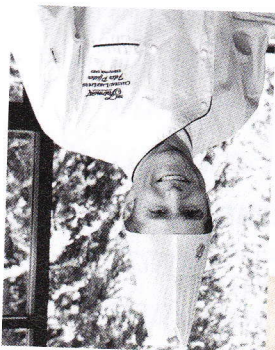
MARTIN Z'GRAGGEN Weil es in Australien an Weihnachten Hochsommer ist, serviert Küchenchef Martin Z'Graggen eine leichte Festtagsdelikatesse aus dem Meer: Languste American Style, dazu gibts grüne Spargeln. Der gebürtige Basler war Küchenchef in den renommiertesten Häusern rund um die Welt, heute lebt er in Sydney und doziert an einer Fachhochschule. Den Nikolaustag feiert Z'Graggen mit seiner Familie im Klubhaus der Swiss Community, am Weihnachtssabend bleibt die Familie gern unter sich. Selbstverständlich zaubert Martin Z'Graggen jeweils ein exklusives Menü auf die Festtagstafel. www.martinzgraggen.weebly.com



Australien



FELIX PFISTER Ursprünglich aus Adliswil bei Zürich, lebt Felix Pfister seit fast 20 Jahren in Kanada, im Herzen der Rocky Mountains: Dort führt er die 120-köpfige Küchenbrigade des Luxushotels Fairmont Lake Louise. «Weil es in Kanada so viele Immigranten gibt, ist die lokale Küche sehr international. Es gibt hier sogar Spätzli», sagt Felix Pfister. Für Globus hat er ein traditionelles Weihnachtsgesicht aus den Rocky Mountains komponiert: gebratenes Bisonfilet mit Steckerrüben und Kartoffelgratin. www.fairmont.com/lake-louise



Nordamerika

