



WALD & WIESE

PRESSEMITTEILUNG

## **Abenteuerspielplatz für die Sinne**

**Steil'ART by Waldhaus Flims begeistert mit Festival der Künste  
Drei Tage Non-Stop Kunst & Kulinarik: Mit 400 Gästen, 16 internationalen  
Sterne- und Spitzenköchen, zwei Pâtissiers, 20 Künstlern und 40 Genuss-  
Ständen setzt das Schweizer Fünf-Sterne Grand Hotel mit seinem Genuss-  
und Kunstspektakel neue Maßstäbe in der Schweizer Gastro- & Hotelszene**

**Laax/Flims, im Juli 2023** – „Einfach spektakulär, wir sind auch beim nächsten Mal garantiert wieder mit dabei!“, da waren sich alle Gäste, Köch:innen, Künstler:innen und Partner einig, die gemeinsam drei Tage lang ein fulminantes Festival der Künste im Fünf-Sterne-Hotel Waldhaus Flims Wellness Resort in der Schweiz feierten.

Vom 14. bis 16. Juli 2023 verwandelte sich Flims in ein wahres Eldorado der nationalen und internationalen Genuss- & Kunstszene. Über ein Jahr lang planten, organisierten und setzten die Festivalorganisatoren um Hoteldirektor Bosko Grozdanic, Sternekoch und Projektleiter Niklas Oberhofer (Küchenchef „epoca by Tristan Brandt“) sowie Spitzenkoch Tristan Brandt unter dem nachhaltigen Motto „Wald & Wiese“ ein Festival der Sinne um, das es in dieser Form noch nicht gab.

Das Steil'ART Festival der Künstler ist ein Gipfeltreffen für Gourmets, Sterne- und Spitzenköche, Künstler und Genusspartner inmitten des größten Hotelparks in der Schweiz, bei dem „nicht das Waldhaus Flims Wellness Resort, sondern vor allem die Region, Nachbarschaft und ihre Menschen im Vordergrund stehen“, so Gastgeber Bosko Grozdanic. „Uns liegt es persönlich am Herzen unser Haus als einen Ort der Zusammenkunft, Freundschaft und für Genuss zu positionieren.“



**Steil'ART**  
**FESTIVAL DER KÜNSTE**  
BY WALDHAUS FLIMS

WALD & WIESE

### **Steil'ART – Festival der Künste by Waldhaus: 3 Tage Kunst & Kulinarik**

16 Sterne- & Spitzenköch:innen, zwei Pâtissiers und 20 Künstler:innen, darunter internationale Stars wie Tanja La Croix und DJ Antoine sowie eine Vielzahl hochkarätiger Partner wie CHAMPAGNE MOËT & CHANDON, SAMSUNG und VON SALIS WEIN folgten dem Ruf von Tristan Brandt und Niklas Oberhofer den anwesenden Gästen hochklassigen Genuss für Gaumen, Augen und Ohren zu präsentieren.

Startschuss des Festivals bildete eine Vernissage, die am Freitag, den 14. Juli im Pavillon des Waldhaus Flims stattfand. Künstler-Kurator Michel J. Pernet präsentierte unter dem Motto „streetART“ eigens für das Steil'ART kreierte Werke der anwesenden Künstler:innen C-Line, Dario De Siena, Harun SHARK Dogan, Gina draws, QueenKong, Ona Sadkowsky, Dimitri Horta und Claudio Caprez.

Und am zweiten Tag des Festivals, am Samstag, den 15. Juli, luden Niklas Oberhofer und sein Team vom epoca by Tristan Brandt zu einem Chef's Gala Dinner im festlich geschmückten Jugendstil-Saal des Waldhaus Flims ein. In einem 6-Gang Menü präsentierten die Spitzen- und Sterneköche Tristan Brandt (kulinarischer Patron „epoca by Tristan Brandt“, ehemals jüngster 2 Sterne-Koch Deutschlands), Sternekoch Niklas Oberhofer (epoca by Tristan Brandt), seine Sous Chefs Simon Bantle sowie Maurice Kubarek, der kulinarische Botschafter des Okzidents Moses Ceylan\*\* aus Zürich und der Koch des Jahres 2022 Marvin Böhm (Sous Chef Aqua\*\*\*, Wolfsburg) ihre Künste auf dem Teller. Den süßen Abschluss kredenzte Pâtissier Fabrice Ohlmann vom Team „epoca by Tristan Brandt“. Und für die Weinbegleitung des Dinners sorgte „Von Salis“, die passend zu den jeweiligen Gerichten ausgewählt und vorgestellt wurden. Ein Highlight des Abends war Magier Sven F. Heubes, der die Gäste mit seinen „Magic Tasting Acts“ verzauberte während Künstler MZANSI unter dem Motto „Eat Art“ live einen Kühlschrank bemalte, der am nächsten Tag von SAMSUNG für einen guten Zweck versteigert wurde.

Am Sonntag, den 16. Juli 2023 dann das Festival-Highlight: Insgesamt 16 internationale Sterne- & Spitzenköche aus der Schweiz, Deutschland, Niederlande, Österreich und Thailand sowie zwei Top-Pâtissiers ließen ihre Kochlöffel schwingen, um die 400 Gäste



Steil'ART  
FESTIVAL DER KÜNSTE  
BY WALDHAUS FLIMS

WALD & WIESE

mit ihren Kreationen kulinarisch zu begeistern. Neben Tristan Brandt und Sternekoch Niklas Oberhofer, die die kulinarische Vielfalt im Waldhaus Flims repräsentierten, betraten die Zwei-Sterne-Köche Marco Campanella\*\* (La Brezza, Schweiz), Moses Ceylan\*\* (Kochstudio Zürich, Schweiz), Thomas Kellermann\*\* (Gourmetrestaurant Dichter, Deutschland), Tohru Nakamura\*\* (Tohru in der Schreiberei, Deutschland), Silvio Nickol\*\* (Silvio Nickol Gourmet Restaurant, Österreich), Kevin Romes\*\* (skin's - The Restaurant, Schweiz), Edip Sigl\*\* (ES:SENZ, Deutschland), Stefan van Sprang\*\* (Aan de Poel, Niederlande), Douce Steiner\*\* (Hotel Restaurant Hirschen, Deutschland), Pascal Steffen\*\* (roots, Schweiz), Sterne-Koch Nico Burkhardt\* (Gourmetrestaurant NB, Deutschland) und der Koch des Jahres 2022 Marvin Böhm (Sous Chef Aqua\*\*\*, Wolfsburg) die kulinarische Bühne. Mit dabei waren auch die Schweizer Naturköchin Rebecca Clopath, Spitzenköchin Daorong Seeneha, die extra aus Koh Samui Thailand einflog und der ehemalige Pâtissier des Jahres Marco D'Andrea sowie Fabrice Ohlmann vom „epoca by Tristan Brandt“, die die Gäste mit ihren süßen Spezialitäten begeisterten. Ob Champagner, Wein, Oona Caviar – echter Schweizer Alpen Kaviar, neben den Kochstationen der Köch:innen sorgten eine Vielzahl weiterer Genuss-Stände für das leibliche Wohl der Gäste.

Bevor die After Show Party begann, betrat die 20-köpfige Brassband Knallblech die Bühne und brachte die Genuss-Gemeinde in absolute Hochstimmung. Begleitet und moderiert wurde das Festival auch in diesem Jahr wieder von TV-Publikumsliebbling Salar Patrick Bahrampoori.

### **Welcome to Flims – After Show Party mit DJ Antoine**

Ab 21 Uhr strömten die Gäste, Köche, Künstler und Partner in den Pavillon des Festivals zur After Show Party, um gemeinsam mit den DJ's des Abends Tanja La Croix, DJ Antoine, den Dangle Twins und Tom Maludi den Erfolg des Events zu feiern.

Und zum Schluss gab es nur eine Meinung: Das Steil'ART Festival der Künste by Waldhaus Flims ist der neue, moderne Treffpunkt für die nationale und internationale Kunst- und Kulinarikszene in der Schweiz. „Wir freuen uns, dass dieses Format so gut angekommen ist. Ich danke dem Waldhaus-Team für den überragenden Einsatz, denn

die Arbeit hinter einer solchen Veranstaltung ist immens. Danke an alle Beteiligte, auch den vielen Sponsoren und Partnern, ohne die dieser Erfolg nicht möglich gewesen wäre, so Festival-Projektleiter Niklas Oberhofer.

„Es war ein hervorragendes Event, das von allen Gästen wertgeschätzt wurde. Gerade für die Künstler:innen, Köch:innen und Partner ist dies ein ganz besonderer Ansporn, genau diesen Weg weiterzugehen. Ich danke allen Beteiligten und dem gesamten Team für ihren großartigen Einsatz. Wir sehen uns in 2024!“, so das abschließende Statement des kulinarischen Patrons Tristan Brandt.

## **STEIL'ART 2023 – DATEN & FAKTEN**

### **Überblick Gerichte der teilnehmenden Köch:innen**

#### **16 Chefs und zwei Pâtissiers – ein Festival der Sinne!**

##### **Carabinero | Brokkoli | Wald- & Wiesenkräuter | Bergackerbohnen-Miso**

Tristan Brandt\*\* (ehemals jüngster Zwei-Sterne-Koch, Deutschland) und Niklas Oberhofer\* (Küchenchef „epoca by Tristan Brandt“, Schweiz)

##### **Lostallo Lachs | Rettich | Aprikose | Limette**

Marco Campanella\*\* (La Brezza, Schweiz)

##### **Cigköfte | Kräuter | Ayran | Gurkensalat | Kohlrabi**

Moses Ceylan\*\* (Moses Ceylan Gastrodesign, Schweiz)

##### **Tegernseer Saibling mit Rettich | wilde Brunnenkresse | Gurke**

Thomas Kellermann\*\* (Gourmetrestaurant Dichter, Deutschland)

##### **Toro | Koshihikari | Okoge | Shiokoji | geröstete Kombu**

Tohru Nakamura\*\* (Tohru in der Schreibung, Deutschland)

##### **Leber „Wald“**

Silvio Nickol\*\* (Silvio Nickol Gourmet Restaurant, Österreich)

**Spencer Gulf Kingfish in grünen Aromen | Küstengewächse | Gurke | Buttermilch**

Kevin Romes\*\* (skin's - The Restaurant, Schweiz)

**Kloß vom Chiemsee Hecht | Pfifferlinge | Erbse | Schnittlauch | Beurre Blanc**

Edip Sigl\*\* (ES:SENZ, Deutschland)

**Geröstete Foie Gras & Yakitori | Mandeln | Himbeere**

Stefan van Sprang\*\* (Aan de Poel, Niederlande)

**Bouillon vom schwarzen Trüffel und Steinchampignon, auf einer leichten Creme von Knollensellerie**

Douce Steiner\*\* (Hotel Restaurant Hirschen, Deutschland)

**Zander | Kohlrabi | Tomate | Tanne**

Pascal Steffen\*\* (roots, Schweiz)

**„Der Oxxx“ | Waldpilze | Wiesenkräuter | Beurre Noisette | wilder Blumenkohl**

Nico Burkhardt\* (Gourmetrestaurant NB, Deutschland)

**„Erdreich“ by Rebecca Clopath**

Rebecca Clopath (Naturköchin, Biohof Taratsch, Schweiz)

**Shrimps | Chili | Zitronengras | Limette | Bananenblüte | Kokosreis**

Daorong Seeneha (Siri Dara Samui Chef's Table, Koh Samui, Thailand)

**Schweinekinn | Selleriepüree | Bierjus**

Marvin Böhm (Sous Chef Aqua\*\*\*, Wolfsburg)

**Ceviche Amazonas | Buntbarsch | Leche de Tigre | Mango | Pinie | Sesam**

**Esspapier | Rande Schümli**

Dominik Wetzel, Team Transgourmet COOK

**Erdbeeren | weiße Schokolade | Olive | Tonkabohne | Wiesenkräuter**

Marco D'Andrea (Pâtissier des Jahres)

Fabrice Ohlmann (Pâtissier, epoca by Tristan Brandt)

Ebenfalls mit dabei: Tobias Pecher, Finalist der TV-Kochserie „The Taste“

**17 außergewöhnliche Kunsttalente präsentiert von Künstler-Kurator  
Michel J. Pernet!**

- Salar Patrick Bahrampoori, Moderator
- DJ Antoine, DJ
- Tanja La Croix, Djane & Künstlerin
- Dangel Twins, Djs
- Tom Maludi, DJ
- Harun Dogan, Künstler
- Ona Sadkowsky, Künstlerin
- Knallblech, Brassband
- Dario De Siena, Künstler
- Sven F. Heubes, Magier
- C-Line, Künstlerin
- Gina Draws, Künstlerin
- Claudio Caprez, Skulpturen-Künstler
- Dimitri Horta, Künstler
- QueenKong, Künstlerduo
- MZANSI, Künstler
- KARIN DOLDI GOLDSCHMIEDE

**Überblick Partner & Sponsoren**

Unser Dank gilt unseren tollen Partnern und Sponsoren, ohne die ein solches Festival in dieser Form nicht möglich wäre:

**Steil'ART – 3 Sterne Sponsoren:**

**CHAMPAGNE MOËT & CHANDON | SAMSUNG | VON SALIS WEIN**

**Steil'ART – 2 Sterne Sponsoren:**

ALPINA GROUP – HEDIN AUTOMOTIVE | NESMUK | OONA CAVIAR |  
THE ORGANICS BY RED BULL | WIELAND BLUMEN | ZU GAST MAGAZIN



**Steil'ART**  
**FESTIVAL DER KÜNSTE**  
BY WALDHAUS FLIMS

WALD & WIESE

**Steil'ART – 1 Stern Sponsoren:**

G. BIANCHI AG | BLASTO AG | BRAGARD | CHEFLIFE | CES CATERING |  
DUBNO CONNAISSEURS | FAEH+FAEH FILM | FERMENTEAD KOMBUCHA |  
GIGI KRISTALL | HEMMISOUND | KNALLBLECH | RAGETH | SUTER |  
SWISS KNIFE | TORK / ESSITY SWITZERLAND AG | VAN VOLXEM

**Steil'ART Genuss-Sponsoren:**

VON SALIS | DAVAZ | BRICCO & CARLINA | BODEGAS PACO GARCÍA | DIWISA AG  
ENDRIZZI | GAGLIOLE | MARTIN MUTHENTHALER WACHAU | POGGIO AL SOLE |  
RIMUSS & STRADA WEIN AG | ALLEGRA UND PASSUGGER | CALENDIA - MORETTI  
| CHAMBERICO BY BEHER | CHANDON GARDEN SPRITZ | DAGOUT | KING'S |  
KOCH DES JAHRES | NESPRESSO | RAUCH SÄFTE | OBSTHOF RETTER |  
TRANSGOURMET COOK | WHISPERING ANGEL

**Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an:** Pressestelle Steil'ART – Festival der Künste by  
Waldhaus Flims, c/o 80 GRAD, Corinna Dosch, E-Mail: [dosch@80-grad.de](mailto:dosch@80-grad.de)

**Digitales Pressekit Steil'ART 2023**

In unserem Presskit, welches wir kontinuierlich aktualisieren, stellen wir Ihnen sämtliche Informationen rund um das Festival der Künste 2023 bereit. Neben Presstexten finden Sie eine Vielzahl von Bildern und Grafiken sowie weitere Informationen für Ihre redaktionelle Verwendung. Der Abdruck ist jeweils honorarfrei unter Verwendung der angegebenen Copyrights.

Digitales Presskit „Steil'ART – Festival der Künste by Waldhaus Flims: Steil'ART Festival:  
<https://bit.ly/43i7kvf>.

**Pressestelle Steil'ART – Festival der Künste by Waldhaus Flims**

c/o 80 GRAD | Agentur für Kommunikation  
Corinna Dosch, PR & Kommunikation  
Mühlenstraße 7 - D-40213 Düsseldorf  
Tel.: +49 (0) 211 / 13 95 12 79  
Mobil: +49 (0) 176 / 619 232 77  
E-Mail: [dosch@80-grad.de](mailto:dosch@80-grad.de)