

Neuer Küchenchef im Hotel Waldhaus Sils

Nach 25-jährigem Engagement im Hotel Waldhaus Sils wird sich Küchenchef Kurt Rösli nach der Wintersaison einer neuen Aufgabe widmen. Er übergibt die Führung in der Küche des 5-Sterne-Hauses an Dennis Brunner, der bereits seit einigen Jahren bei Rösli als Sous-Chef tätig war.



Dennis Brunner.

Dennis Brunner wird in seiner neuen Funktion als Küchenchef im «Waldhaus Sils» eine junge Küchencrew anführen, zu der acht Auszubildende gehören. Der gebürtige Vorarlberger arbeitet bereits seit elf Jahren im Bündner 5-Sterne-Haus. Zu den beruflichen Stationen des 33-Jährigen gehören unter anderem das Mandarin Oriental in Singapur und das Restaurant Hertog Jan des Sternekochs Gert de Mangeleer in Brügge.

Unterstützt wird Dennis Brunner von Sous-Chef Fabian Marolf und Chef de Pâtissier Renato Pellegrinelli. Auch sie sind dem «Waldhaus» bereits seit einigen Jahren verbunden. «Ich freue mich riesig über die Herausforderung», sagt Brunner. «Die Linie der Küche möchte ich fortsetzen, ihr aber weiterhin moderne Impulse verleihen.»

Das «Waldhaus Sils» bietet seit jeher eine internationale Küche auf der Basis lokaler Produkte – das Hotel arbeitet eng mit den Gemüsebauern und Viehzüchtern aus der Gegend zusammen. Eine Haltung, die Brunner bereits von seinem Grossvater vermittelt bekam. Er baute auf einem Feld Kartoffeln und Rhabarber an und sorgte für Eingemachtes im Winter.

«Wir sind sehr stolz, dass wir die Stelle des Chefs mit Dennis Brunner aus eigenen Reihen besetzen konnten. Es zeigt die besondere Bindung zwischen Mitarbeitern und unserem Haus», sagt Claudio Dietrich, der das Hotel zusammen mit seinem Bruder Patrick bereits in fünfter Familiengeneration führt.

Brunner übernimmt das Zepter von Kurt Rösli, dem er bereits einige Jahre als Sous-Chef zur Seite stand. Rösli selber war während 20 Jahre an der Spitze des Küchenteams und prägte in dieser Zeit das kulinarische Angebot sehr stark mit und machte aus der Küche des Hotels einen renommierten Lehrbetrieb. Der 50-jährige Spitzenkoch und Lehrmeister hat sich entschieden, im Sommer den Küchenchef-Posten in der Stiftung Wagerenhof Uster übernehmen, einem Heim für Menschen mit geistiger Behinderung. (htr/npa)

[Interview mit Kurt Rösli: «Ich war nie der Typ, der Kaviar und Gänseleber braucht»](https://www.htr.ch/gastronomie/htr.ch/artikel_42331.html)
(https://www.htr.ch/gastronomie/htr.ch/artikel_42331.html)

Publiziert am Dienstag, 08. März 2016