

Hotel Adula in Flims mit neuem Küchenchef

Jan Kuttelwascher übernimmt Mitte Oktober die kulinarische Leitung der drei Restaurants im Hotel Adula in Flims.



Jan Kuttelwascher.

Bild: Adula, Flims, Jan Kuttelwascher

Im Flimser Hotel Adula wird der neue Küchenchef Jan Kuttelwascher für drei unterschiedliche Restaurants mit zehn Mitarbeitenden verantwortlich sein. Im gemütlichen «La Clav» unter der Originaldecke des Bündner Malers Alois Carigiet treffen regionale Klassiker auf Schweizer Spezialitäten. Das urchige und trendige «Barga» ist mit seinen Fleisch- und internationalen Speisen der Treffpunkt für Geniesser in Flims. Das Hotelrestaurant «Pintga & Gronda» bietet täglich wechselnde mehrgängige Geniessermenüs aus der mediterranen und internationalen Küche.

Mit dem 29-Jährigen habe das traditionsreiche Wellness- und Wohlfühlhotel einen ambitionierten, kreativen und äusserst kompetenten Küchenchef gewinnen können, wie das 4-Sterne-Superior-Haus in einer Mitteilung schreibt.

Der in Bayern aufgewachsene Jan Kuttelwascher bringt einen grossen Erfahrungsschatz mit. Bereits mit 22 Jahren war er Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant «Margaux» in Niedersachsen. Später leitete er die Küchen im Panoramarestaurant «Karren» in Dornbirn (Vorarlberg) sowie im Hotel «Felbermayer» in Gaschurn (Montafon).

Regionale Spezialitäten raffiniert in Szene setzen

Seine Kochausbildung absolvierte Kuttelwascher im «Nägelhof» und auf «Schloss Atzelsberg» in Erlangen sowie im «Alten Rathaus» in Herzogenaurach. Bereits in der Lehre wurde er in die grosse Bandbreite von traditionellem Restaurant über Catering bis zu Sterneküche eingeführt und wirkte bei Veranstaltungen von bis zu 500 Gästen mit. Dank der eigenen Hofmetzgerei sowie dem Wildgehege beim «Nägelhof» eignete sich der Jungkoch ein grosses Zusatzwissen in Fleischzerlegung und Herstellung von Fleischprodukten an.

Auf dieses Wissen will er auch im «Adula» zurückgreifen und mit Bauern aus der Region zusammenarbeiten. «Es ist mir ein grosses Anliegen, möglichst viele Produkte aus dieser reizvollen und intakten Landschaft dem Gast auf den Teller zu bringen», sagt Kuttelwascher.

Der neue Küchenchef ist keiner, der Bestehendes kopiert und fremde Ideen weiterführt. Vielmehr wird er regionale Spezialitäten raffiniert und überraschend in Szene setzen, Traditionelles mit Neuem und Unerwartetem kombinieren sowie Bewährtes und Beliebttes mit seiner kulinarischen Handschrift verfeinern.

Der experimentierfreudige Küchenchef hat den Anspruch, das Beste aus jedem Produkt zu machen. «Mein Ziel ist, jedem Gast ein kulinarisches Erlebnis zu bieten», sagt der Genussbotschafter, der auch keine Berührungsängste vor der Molekularküche hat. Zu seinen Spezialitäten gehören die französische und die asiatische Küche – besonders Sushi in verschiedensten Varianten.

Let's Kitchen Party

Kostproben des neuen Foodkonzepts von Jan Kuttelwascher gibt es im Rahmen einer Kitchen Party am 19. Oktober. Zu stimmungsvollen DJ-Beats können die Gäste den Köchen über die Schultern und in die Töpfe schauen.

Alle Köche servieren ihre Köstlichkeiten unmittelbar nach deren Zubereitung, direkt aus den Pfannen. Drinks und Cocktails von Barchef Mitar sowie edle Champagner, Weine und Spirituosen runden den einzigartigen Kulinarik-Event ab. (pd/htr)

Publiziert am Dienstag, 09. Oktober 2018