

Generationenwechsel beim «Schlüssel» in Mels

Roger Kalberer hat den «Schlüssel Mels» mit seinen zwei Gaststuben «Gourmet» und «Bistro» von seinem Vater Seppi Kalberer übernommen.



Bild: Andy Hunger

«Schlüsselübergabe» in Mels: Roger Kalberer, einer der jüngsten Spitzengastronomen der Schweiz, übernimmt per Jahresanfang den «Schlüssel Mels» mit seinen zwei Gaststuben, «Gourmet» und «Bistro». Damit geht das Restaurant nach 45 Jahren definitiv an die nächste Generation.

Genau wie sein Vater vor ihm, die Kochlegende Seppi Kalberer, erkocht sich Roger kontinuierlich Top-Bewertungen. Von Gault & Millau sind es 17 Punkte, vom Guide Michelin ein Stern. Von Gastrokritikern erntet er Lob für seine feine Küche und den spielerischen Umgang zwischen Tradition und zeitgenössischer Leichtigkeit.

Prominente Berufsstationen

Roger ist das Jüngste von vier Kindern von Seppi Kalberer. Sein Werdegang zum Spitzengastronom ist direkt und zielsicher. Er war nahtlos bei den besten Schweizer Restaurants engagiert (Hotel de Ville unter Philippe Rochat, Schloss Schauenstein von Andreas Caminada), nach Lehrjahren bei Klaus Schatzmann und Praxis im familiären Betrieb.

Dass er noch vor dem 30. Altersjahr sein eigenes Gourmetrestaurant führen wird, liegt sicher an der einmaligen Gelegenheit, dieses von seinem Vater Seppi Kalberer zu übernehmen. Aber auch an seinem Mut, dem Selbstverständnis als Gastgeber und seiner Passion für das Kochen. Sein Versprechen an Gäste und Team liegt bereits im Namen seines frisch gegründeten Unternehmens - «Schlüsselerlebnis Mels GmbH».

[IMG 8-10]

Nicht alles über den Haufen werfen

«Während 45 Jahren hat sich das Konzept meines Vaters bewährt. Alles über den Haufen zu werfen, wäre darum vermessen», sagt Roger Kalberer. Trotz Verbundenheit zum Kochhandwerk und der Tradition des Hauses zaubert Roger Kalberer mit seinem Team eine hochmoderne Küche auf den Teller. Farbenfroh, leicht und ehrlich kommen die Gerichte daher, präzise und doch verspielt.

Das Herz der Gourmetküche in Mels schlägt für Lokales vom Wild, vom Wald oder von den Weiden. Dazu gehören naturgemäss die besten Weine der Bündler Herrschaft. Traditionelle Kochkunst heisst für Roger aber auch, neugierig zu bleiben und offen zu sein für überregionale Produkte. Und diese kreativ und verantwortungsvoll in die Gourmetküche einzubauen. Ein Klassiker übrigens, der nach wie vor auf der Karte des Schlüssels zu finden sein wird, sind die geschmorten Kalbsbacken von Seppi Kalberer.

Der «Schlüssel» für alle

Als handwerklicher Purist kocht Roger Kalberer Gerichte präzise auf dem Punkt. Er akzentuiert sie mit einer modernen und filigranen Handschrift. Seine Gerichte sind sowohl herzhaft wie leicht. Indem er die grosse Schule der französischen Küche mit seinem jungen Talent zu einer kulinarischen Selbstverständlichkeit modern verbindet, berührt er den Zeitgeist auf seine Weise. Höchst individuell und verbunden mit seinem Terroir. Kalberers Antrieb ist die Lust am Geschmack, seine grosse Neugierde und eine Gastfreundschaft, die in seiner Familie eine lange Tradition hat.

Das ehrenwerte, denkmalgeschützte Gebäude im Zentrum von Mels mit seinen zwei kulinarischen Konzepten gilt es neu zu entdecken. Stammgästen aus nah und fern, aber auch Neugierigen, die Kalberers Kochkunst kennen lernen wollen, will Roger Kalberer ein einzigartiges «Schlüsselerlebnis» bieten. (htr)

[IMG 2-7]

Publiziert am Dienstag, 12. März 2019