

Das Restaurant Chesa ist in der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Das Restaurant Chesa in Flims wurde in die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen aufgenommen.



Viel Freude über die Auszeichnung im Team des «Chesa» Flims. Valère Braun erhält das Qualitätszertifikat von Toni Darms (vorne v.l.).

Am Donnerstag überreichte der Ambassador der Gilde Grischa Toni Darms, die Gilde-Tafel. Sie wird künftig als Qualitätsreferenz den Eingang des Hotels und Restaurants Chesa in Flims Waldhaus schmücken. Es handelt sich um das derzeit einzige Flimser Restaurant mit Gilde Zugehörigkeit.

«Es ist eine besondere Ehre für uns der Gilde anzugehören» sagt Valère Braun, der seit mehr als drei Jahren nebst dem Restaurant Chesa auch das dazugehörige Hotel mit acht Zimmern in Flims führt.

Der gebürtige Elsässer hatte seine Karriere 1989 als Koch begonnen. er machte in der Schweiz die Weiterbildung zum Küchenchef und war Jahre lang als Koch Experte für Lehrlingsausbildung und Juror für die Bocuse d`Or Académie im Einsatz. Zu seinen beruflichen Stationen gehören das Victoria Jungfrau in Interlaken, den Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz, das Kulm in St. Moritz und das Intercontinental in Davos wo er jeweils als Küchenchef oder Stellvertreter tätig war. Zuletzt arbeitete er als Executive Küchenchef im Hotel Saratz in Pontresina sowie im Waldhaus Flims Alpine Resort & Spa.

«Die Liebe zur Dienstleistungsbranche und das Leben der Berufswerte machen das ganz spezielle Ambiente der Gilde aus. Nebst einem jährlichem Charity-Event engagiert sich die Gilde auch stark für Aus- und Weiterbildungen», so Braun. Die «Gilde» ist eine Fachvereinigung, der nur gerade etwa ein Prozent aller Gastronomiebetriebe der Schweiz angehören. In Graubünden sind dreissig mit dabei. Als Mitglieder zugelassen sind unter anderem auch ausgewiesene Köche, die zugleich Geschäftsinhaber eines gastronomischen Betriebes sind. Doch diese Kriterien allein reichen noch nicht, um sich als Gilde-Restaurant zu qualifizieren.

Bei den knapp 300 Betrieben, die schweizweit zur Gilde gehören, stehen eine hohe Qualität, Kompetenz und Gastlichkeit im Vordergrund. Sie alle bieten eine kreative gepflegte Küche mit sorgfältig zubereiteten Speisen mit frischen Produkten an, eine aufmerksame und herzliche Betreuung der Gäste und ein persönliches Engagement des Gastgebers. (htr)

Publiziert am Freitag, 26. Juni 2020