

HOTEL ADULA



Jan Kuttelwascher – neuer Küchenchef im Hotel Adula

Am 15. Oktober 2018 übernimmt Jan Kuttelwascher die kulinarische Leitung im Hotel Adula und seinen drei Restaurants. Die individuelle Handschrift des talentierten Österreichers wird bereits an der ersten Kitchen Party vom 19. Oktober zu erleben und geniessen sein.

Mit dem 29-jährigen Jan Kuttelwascher konnte das traditionsreiche 4-Sterne-Superior Wellness- und Wohlfühlhotel Adula einen ambitionierten, kreativen und äusserst kompetenten Küchenchef gewinnen. Der in Bayern Aufgewachsene bringt einen grossen Erfahrungsschatz mit. Kuttelwascher war bereits mit 22 Jahren Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant «Margaux» in Niedersachsen. Später leitete er die Küchen im Panoramarestaurant «Karren» in Dornbirn (Voralberg) sowie im Hotel «Felbermayer» in Gaschurn (Montafon). 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 Hotel 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 Adula-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 äusserst experimentierfreudige Kuttelwascher 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 Berührungängste vor der Molekularküche hat. Zu seinen Spezialitäten gehören die französische und die asiatische Küche – besonders Sushi in verschiedensten Varianten.

Drei Restaurants

Im Hotel Adula wird Jan Kuttelwascher die Küche von drei unterschiedlichen Restaurants mit zehn Mitarbeitern verantworten. Im gemütlichen «La Clav» unter der Originaldecke des Bündner Malers Alois Carigiet treffen regionale Klassiker auf Schweizerspezialitäten. Das urhige 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.

Let's Kitchen Party!

Mit einer Kitchen Party wird am 19. Oktober das neue Foodkonzept von Jan Kuttelwascher im Hotel Adula gefeiert. 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.

Preis pro Person: CHF 75.- (inklusive Speisen, exklusiv Getränke)
Anmeldung unter 081 928 28 28 oder info@adula.ch