

14. Juli 2007

Medienmitteilung

Chesa Grischuna: Manfred Möller erfolgreich gestartet

Der neue Küchenchef des Historic und Romantik Hotels Chesa Grischuna in Klosters hat mit seiner «modernen Regionalküche» einen erfolgreichen Start hingelegt.

Zum Auftakt der Sommersaison 2007 konnte Manfred Möller den Gästen der «Chesa Grischuna» mit seiner neu gestalteten Speisekarte unter Beibehaltung der bewährten Chesa-Klassiker bereits viele kulinarische Sternstunden bereiten. Am letzten Freitag zeigte er sich vor den Medien denn auch mit strahlendem Gesicht. «Ich habe bereits in den ersten Tagen», so Möller, «von den Gästen ausgesprochen positive Reaktionen erhalten», erklärt er seine gute Laune.

Dass der neue Küchenchef der «Chesa Grischuna» tatsächlich ein gelungenes Debüt hinlegte, zeigte er am 13. Juli 2007 mit einem Fünfgang-Menu vor geladenen Medienvertretern. Seine Aufwartung machte ihm gleich auch noch Herbert Moser, der vom Gault Millau als Sommelier des Jahres 2005 ausgezeichnet worden war .

Als langjähriger Sous-Chef von Walserhof-Besitzer und –Koch Beat Bolliger hat Manfred Möller längst gelernt, auf was es ankommt. Er möchte in der «Chesa Grischuna» bewusst keine «Walserhof-Küche» anbieten, sondern eine eigenständige.

Manfred Möller hat der Chesa-Küche bereits in sehr kurzer Zeit seinen eigenen Stempel aufgedrückt. Er pflege hier, wie er vor den Medien erklärte, «eine dem Haus angepasste Stilrichtung». Interpretiert wird diese von Manfred Möller als «moderne Regionalküche», in der einerseits die klassischen Garmethoden wie räuchern, marinieren, langsam garen zum Einsatz kommen und andererseits qualitativ hoch stehende frische, saisonale und vor allem regionale Produkte. Der Chesa-Küchenchef überwürzt seine Gerichte nie, sondern unterstreicht mit viel Fingerspitzengefühl lediglich deren Eigengeschmack.

Manfred Möller verwöhnt die Chesa-Gäste etwa mit zartem Entenleberli auf Kirschen, Schnitzel von Kalbsmilken auf Pilzragout, Bündner Bramata mit Bauern-Ei und Alspeck, Kalbshals mit Kartoffelstock oder genau so Kalbskopf auf Gemüsesalat oder einen knusprigen Schweinebauch auf Rosmarinpolenta und Gemüse. Die Chesa-Gäste haben bislang gar nichts an dieser verfeinerten regionalen Saisonküche auszusetzen...