

Chesa Grischuna: Manfred Möller erfolgreich gestartet

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



Manfred Möller mit den Chesa-Gastgeberinnen Barbara Rios Guler (r) und Marianne Hunziker (l).
Foto: K. Huber

Zum Auftakt der Sommersaison 2007 konnte Manfred Möller den Gästen der «Chesa Grischuna» mit seiner neu gestalteten Speisekarte, die dennoch einige bewährte Chesa-Klassiker beinhaltet, 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 Manfred Möller, «von den Gästen ausgesprochen positive Reaktionen erhalten», erklärt er seine gute Laune.

Moderne Regionalküche

Dass der neue Küchenchef der «Chesa Grischuna» tatsächlich ein gelungenes Debüt hinlegte, zeigte er am Freitagabend 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 und seit kurzem das Gästerestau-

rant von Novartis in Basel leitet. 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» jedoch bewusst keine «Walserhof-Küche» anbieten, sondern eine eigenständige.

Der 37-jährige Spitzenkoch mit bayerischen Wurzeln hat der Chesa-Küche bereits in sehr kurzer Zeit seinen eigenen Stempel aufgedrückt. Er pflegt hier, wie er vor den Medien erklärte, «eine dem Haus angepasste neue 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.