

## ZU GAST BEI ...

# ... Siggie Tschurtschenthaler im Restaurant «Adler» in Fläsch

■ Von Karl Kalt

**«Bündner Woche»: Seit dem 1. November führen Sie den «Adler» in Fläsch. Wie haben Sie sich eingelebt, und wie wurden Sie aufgenommen?**

Siggie Tschurtschenthaler: Ich bin am 27. Oktober hier angekommen und habe seither sehr viel gearbeitet. Trotzdem darf ich sagen, dass wir – mein Team und ich – uns in Fläsch bestens eingelebt haben und herzlich aufgenommen wurden.

**Wer sind Sie und woher kommen Sie?**

Ich bin aus Rodeneck im Pustertal. Dort bin ich auf einem Bauernhof mit einem Berggasthaus aufgewachsen. Bereits mit zehn Jahren stand ich in der Küche und habe da auch viel von meiner Mutter – einer sehr guten Köchin übrigens – mitbekommen. Meine Kochlehre habe ich in Vahrn bei Brixen gemacht, bevor es dann losging mit meinen Wanderjahren. Ich durfte mit den angesehensten Köchen Europas zusammenarbeiten, so war ich fünf Jahre bei Eckart Witzig-

mann in München, in der «Vila Joya» bei Dieter Koschina in der «Algarve» und weiteren Stationen mehr. Zuletzt war ich Küchenchef im ehemaligen «Schoren», heute Restaurant «Level», in St. Gallen, wo die Arbeit von Gault Millau honoriert wurde.

**Sie sind 33 Jahre alt und haben eindrucksvolle Wanderjahre hinter sich. Inwieweit hat Sie das geprägt? Oder anders gefragt: Ist noch etwas von Ihrem Ursprung geblieben?**

Der Ursprung bleibt immer und darauf bin ich auch stolz! Wie gesagt, ich hatte das Glück, in der Haute Cuisine meine Erfahrungen zu sammeln. Nun ist es mein Ziel, diese Erfahrungen im «Adler» umzusetzen und mit eigenen Kreationen zu ergänzen.

**Wen erwarten Sie als Gast im «Adler»?**

Gäste, welche sich einen schönen Abend gönnen möchten. Einheimische Gäste sind genauso willkommen wie Gäste aus der na-

hen und weiteren Umgebung. Wir werden auch immer bemüht sein, für jeden Gaumen etwas Passendes auf unserer Karte zu haben.

**Das Südtirol ist eine beliebte Feriendestination für viele Leute, auch aus dieser Region. Dürfen sich diese bei Ihnen auf kulinarische Anklänge aus Ihrer Heimat freuen?**

Selbstverständlich! Wie gesagt, ich bin mir meiner Wurzeln sehr bewusst. Man wird immer wieder typische Gerichte aus dem Südtirol auf unserer Karte finden, oder wir werden sie ins Genussmenü einbauen. Vielleicht kommen sie nicht allzu rustikal daher wie zu Hause. Eher verfeinert und schön präsentiert. Aber typisch werden sie allemal sein.

**Betrachtet man das reichhaltige Angebot auf Ihrer Karte, läuft einem beim Lesen bereits das Wasser im Munde zusammen. Worauf legen Sie besonderen Wert, wenn Sie die Menüs kreieren?**

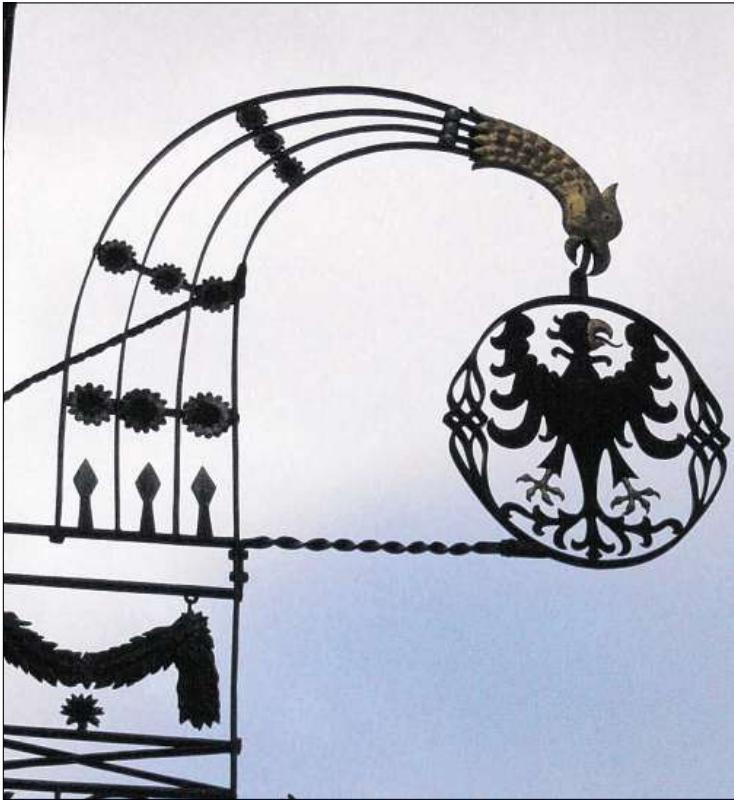


Siggie Tschurtschenthaler, er führt den Taktstock im neuen Team im «Adler» in Fläsch.



Mitten im Dorf Fläsch, das Restaurant «Adler».

Bilder Karl Kalt



Das traditionelle Wirtshauschild zeigt den Weg zum «Adler» in Fläsch.



Eingang zu den heimeligen Stuben des «Adlers» in Fläsch.

Das Wichtigste für mich sind frische Produkte. Die Frische und Qualität der Ausgangsmaterialien ist ganz entscheidend für das, was der Gast auf dem Teller serviert bekommt. Bei uns wird alles hausgemacht, sämtlich Teigwaren, Saucen usw. Es ist mein Ziel, möglichst viel von lokalen Direktlieferanten zu bekommen. So habe ich letzte Woche Bündner Trüffel (schwarze Trüffel) von sehr guter Qualität erhalten. Aber alles braucht seine Zeit. In den drei Wochen seit der Eröffnung habe ich sicher noch nicht alles gefunden, was ich suche.

**Ihr attraktives Genussmenü ist wohl weniger als Business-Lunch geeignet, wenn**

**die nächste Sitzung bereits um 14 Uhr ruft. Bieten Sie für eine kürzere Mittagspause auch ein kleineres Menü an?**

Wir bieten ein wöchentlich sich wechselndes Drei-Gang-Lunch-Menü an. Dieses findet sehr guten Anklang. Auch dieses unterliegt denselben Grundsätzen wie unser gesamtes Angebot.

**Ihre Weinkarte präsentiert sich vorab mit einheimischen Gewächsen. Haben Sie Alternativen zu den Herrschäftlern? Und wo liegen Ihre Vorlieben?**

Unsere Weinkarte umfasst 250 Positionen. Sicher sind die Weine aus der Herrschaft sehr wichtig für uns. Wir haben aber aus-

gezeichnete Unterstützung in der Person von Hans Rhyner vom Restaurant «Gupf» in Rehetobel. Dies erlaubt uns, unsere Weinkarte auf einem sehr hohen Niveau zu halten. Wir bieten in der Weinkarte auch immer Flaschenweine im Offenausschank an. Da unser Genussmenü mit Weinbegleitung angeboten wird, sind manchmal auch andere Weine im Offenausschank erhältlich. Es lohnt sich zu fragen.

**Darf man bei Ihnen einfach zu einem Bier oder einem Glas Wein hereinschauen?**

Sicher! Bei uns ist jeder Gast willkommen, auch zu einem Bier oder zu einem Glas Wein.