



EIN SÜDTIROLER BUBENTRAUM

TEXT SILKE KNÖBL, TEXTIMUM | ROLAND KORNER

Siggi Tschurtschenthaler wollte schon immer Koch werden. Nach zahlreichen Stationen bei renommierten Köchen in Europa hat der junge Spitzenkoch in Fläsch eine neue Heimat gefunden. Dort führt er das traditionsreiche Restaurant Adler zu neuen kulinarischen Höhenflügen. Bodenständig und mit neuen Ideen zugleich.

Aufgewachsen ist Siggi Tschurtschenthaler auf einem Bauernhof mit Berggasthaus in Rodeneck im Pustertal. Bereits mit zehn Jahren stand er in der Küche und half seiner Mutter – eine hervorragende Köchin, von der er viel gelernt hat. Nach der Kochlehre verliess er seine Heimat, um das Handwerk bei namhaften Köchen zu erlernen; etwa bei Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann in München, im Hangar 7 in Salzburg, in der Vila Joya in Portugal – eines der Top 50 Restaurants der Welt – und im Tubladel in Gröden, für das Siggi Tschurtschenthaler einen Spitzenplatz in Italiens renommierten Gourmetführer Gambero Rosso erkoche. 2012 verschlug es den jungen Südtiroler in die Schweiz, wo er Küchenchef des Restaurants Level

GOURMET

(ehemals Schoren) in St. Gallen wurde. Dort eroberte er die Herzen der Gourmets auf Anhieb und Gault Millau zeichnete ihn sofort mit 14 Punkten aus. Doch die künftige Ausrichtung des Restaurants war ungewiss und so kam Siggı Tschurtschenthaler im letzten Jahr in die Bündner Herrschaft.

Regionales mit einem Hauch Südtirol

Im geschichtsträchtigen Restaurant Adler in Fläsch, das er seit November 2014 führt, ist der 34-Jährige Küchenchef und Geschäftsführer zugleich. Dort setzt der Spitzenkoch eigene Akzente und überrascht dabei immer wieder mit klassischen Spezialitäten, die er lustvoll verspielt und doch verblüffend einfach und gradlinig zubereitet. Der ehrgeizige Koch hat hohe Ansprüche – nicht nur an sich selbst und sein Team. Auch die Produkte und Zutaten müssen überzeugen. Schliesslich will er seinen Gästen nur das Beste bieten. Trotz seiner Erfolge ist der Südtiroler bodenständig geblieben. Seine Philosophie passt gut zum traditionsreichen Restaurant Adler. Während dieses in den 1960-er Jahren für Bündnerfleisch und selbst gekelterten Wein bekannt war, ist es seit vielen Jahren ein Treffpunkt für Gourmets. Eine solide Ausgangslage, die Siggı Tschurtschenthaler zu nutzen weiss, um den „Adler“ mit frischen Ideen zu beflügeln. Dabei darf auch ein Hauch Südtirol nicht fehlen. Das merkt man nicht erst beim Blick in die Speisekarte. Man sieht es dem Küchenchef auch an: Er ist vermutlich der einzige Gourmetkoch, der in einer Trachten-Lederhose kocht.





Man in blue and white checkered shirt with brown suspenders.

Woman in white chef's coat.

Man in white zip-up jacket with "SIGGI" on the chest and dark shorts.

Man in white shirt and black apron holding a bottle of Barolo wine.

Man in black chef's jacket.

Woman in traditional black and red dress, seated in the front left.

Woman in traditional black and red dress, seated in the front right.



Neuer Raritäten-Weinkeller

Zu den frischen Ideen für das Restaurant Adler zählt auch der neue Weinkeller. Dieser ist mit über 400 Positionen gewiss nicht der grösste in der Bündner Herrschaft. Und schon gar nicht in Graubünden. Aber bestimmt ist er einer der aussergewöhnlichsten. Dafür sorgt Kellermeister Hans Rhyner. Der bekannte Weinkenner aus St. Gallen entdeckt auf seinen zahlreichen Weinreisen immer wieder spezielle Gewächse für den „Adler“. Zum Beispiel: eine 5-Liter-Flasche Lamarein – der Chateau Pétrus aus Südtirol. In der Weinkarte des Restaurants finden sich auch Spezialitäten aus der Bündner Herrschaft und weitere Raritäten aus Europa.



Verschiedene Themenanlässe und Events

Mit dem neuen Weinkeller will Siggis Tschurtschenthaler Wein und Kulinarik noch stärker miteinander verbinden – etwa mit verschiedenen Themenanlässen wie Weindinner, die er gemeinsam mit Hans Rhyner und Spitzenwinzern durchführt. Zudem stehen auch Gastkoch-Events, Jazz- und Blues-Konzerte sowie Whisky-Zigarren-Abende auf dem Programm – immer mit dem Ziel, den Gästen aussergewöhnliche Genusserlebnisse zu bieten. Aber nicht nur Gourmets und Weinfreunde verweilen gerne bei Siggis Tschurtschenthaler und seinem Team. Auch Zigarrenliebhaber fühlen sich in der neuen Raucherstube wie zuhause. Alles in allem ein gut durchdachtes Konzept, das den Gästen gefällt und dem „Adler“ weiterhin kulinarische Höhenflüge garantiert. Siggis Tschurtschenthaler hat sich damit weit mehr als nur einen Südtiroler Bubentraum erfüllt.

Restaurant Adler

7306 Fläsch

Telefon +41 81 302 61 64

info@adlerflaesch.ch

www.adlerflaesch.ch



Siggis Rezept

Man nehme 40 Prozent Genuss, gebe 30 Prozent Träume hinzu, würze mit 10 Prozent Übermut und schmecke es mit 30 Prozent Dankbarkeit ab. Das ergibt ein wunderbares Gericht – zubereitet mit 110 Lebensfreude und Leidenschaft. Nachkochen ist ausdrücklich erlaubt.