



Siggi Tschurtschenthaler.

TEXT: JESSICA HOLZHAUSEN | PHOTOS: RESTAURANT ADLER FLÄSCH

Outstanding South Tyrolean cuisine with finesse and passion

The picturesque wine village Fläsch, in the Alpine canton Grisons, in Switzerland, is already a household name for many wine connoisseurs. The restaurant Adler cements that position which Fläsch holds on the map of top gourmet locations: The South Tyrolean top chef Siggi Tschurtschenthaler combines classic and innovative South Tyrolean dishes with influences from the Grisons region.

In the historic and atmospheric restaurant Adler, the young top chef Siggi Tschurtschenthaler cooks a melange that skilfully combines tradition and a modern approach with seasonal produce, like he does with the traditional 'Kaiserschmarrn'. And in keeping with tradition, lederhosen are the chef's personal trademark. What inspires the head chef are original Alpine dishes, but he is also influenced by Mediterranean cooking and various other excellent international kitchen styles and traditions. He combines all these inspirations with his own brand of unorthodox flavours and passion.

Siggi Tschurtschenthaler discovered his passion and love for cooking quite ear-

ly in his life: Growing up on a farm with a mountain restaurant, by the age of ten he was already helping his mother in the kitchen. After an apprenticeship as a cook, Siggi Tschurtschenthaler trained with some of the best cooks in Europe, with, for example, Eckart Witzigmann in Munich, the head chef of Hangar 7 in Salzburg, and Dieter Koschina in the Vila Joya in Portugal. In Tubladel in Gröden, Siggi Tschurtschenthaler cooked his way up to one of the top spots in Italy's gourmet guide Gambero Rosso.

The top gastronomy in the restaurant Adler forms a symbiosis with the region's heartfelt hospitality and wine culture. Next to various treasures from the Grisons

region, the wine menu includes some rare wines from notable wine areas in Europe. Deep beneath the building lies the restaurant's own wine cellar, a stone vault with a unique ambience which guests can experience during degustations and aperitifs. It also houses a lounge for cigar lovers.

Siggi Tschurtschenthaler's creativity and the close connection to the village with its wine-growing tradition is also reflected in the various events the restaurant Adler organises – from fish weeks to international guest chefs and top vintners or themed cooking courses. Wine events with monthly changing, local vintners, starting with a wine and dine on a Saturday evening, are among the regular highlights. Together with the chosen vintner, Siggi Tschurtschenthaler develops dishes befitting the selected wines, matching their flavours and nuances. All month long, these wines then remain available for guests to sample.

Hochklassige Südtiroler Küche mit Finesse und Leidenschaft

Das malerische Weindorf Fläsch im Alpenkanton Graubünden in der Schweiz ist für Weinkenner bereits ein fester Begriff. Das Restaurant Adler bestätigt den festen Platz, den Fläsch auf der Gourmetlandkarte einnimmt: Der Südtiroler Spitzenkoch und Patron im Gourmetrestaurant Adler, Siggi Tschurtschenthaler, verbindet in seinen Gerichten klassische und innovative Südtiroler Gerichte mit Einflüssen aus der bündnerischen Küche.

Seit 2014 kocht der junge Spitzenkoch Siggi Tschurtschenthaler im geschichtsträchtigen und malerisch anmutenden Restaurant Adler eine Mélange, die Tradition, Moderne und saisonale Produkte gekonnt verbindet, wie beim 'Kaiserschmarrn'. Sein privates Markenzeichen ist die Lederhose. Den Küchenchef reizen dabei die ursprünglichen Gerichte der Berge, ebenso wie er sich inspirieren lässt von mediterraner Küche und Einflüssen aus aller Welt. Die Inspirationen aus verschiedenen Küchentraditionen kombiniert er mit eigenwilligen Akzenten und Leidenschaft.

Siggi Tschurtschenthaler entdeckte seine Leidenschaft und Liebe fürs Kochen recht früh: Aufgewachsen auf einem Bauernhof mit Berggasthaus im Südtiroler Pustertal half

er bereits mit zehn Jahren seiner Mutter in der Küche. Nach einer Ausbildung zum Koch lernte Siggi Tschurtschenthaler bei den besten Köchen Europas, beispielsweise beim Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann in München, im Hangar 7 in Salzburg oder bei Dieter Koschina in der Vila Joya in Portugal. Im Tubladel in Gröden erkohte sich Siggi Tschurtschenthaler einen Spitzenplatz in Italiens renommiertem Gourmetführer Gambero Rosso.

Die Spitzengastronomie geht im Restaurant Adler eine Symbiose ein mit herzlicher Gastlichkeit und der für die Region typischen Weinkultur. Die Weinkarte umfasst neben verschiedenen Schätzen aus der Bündner Region auch Raritäten aus namhaften Weinge-

bieten Europas. Tief unterhalb des Gebäudes lagern die Weine im hauseigenen Weinkeller, ein steinernes Gewölbe, dessen außergewöhnliches Ambiente Gäste bei Degustationen und Apéros erleben können. Für Zigarrenliebhaber steht zudem eine Lounge bereit.

Siggi Tschurtschenthalers Kreativität und die enge Verbindung zum Ort mit seiner Weintradition spiegelt sich auch in den verschiedenen Veranstaltungen, die das Restaurant Adler organisiert – von Fischwochen zu internationalen Gastköchen und Topwinzern oder thematischen Kochkursen. Wine-Events mit monatlich wechselnden, ortsansässigen Winzern, eingeleitet durch ein 'Wine and Dine' am Samstagabend, gehören zu den Highlights. Gemeinsam mit dem entsprechenden Winzer entwickelt Siggi Tschurtschenthaler Gerichte, die exakt auf die ausgewählten Weine, ihre Aromen und Nuancen abgestimmt sind. Den ganzen Monat über sind diese Weine dann auch im Flaschenaussschank erhältlich.

www.adlerflaesch.ch

