

MENSCHEN & KARRIEREN

Neuer Küchenchef für die.speisekammer



Jan Schwittalla / Foto: Jan Schwittalla

Jan Schwittalla startete am 1. März 2018 als neuer Küchenchef im Allgäuer Restaurant die.speisekammer.

Der international erfahrene Koch lernte sein Handwerk in der Küche von Spitzenkoch Christian Lohse im Schlosshotel Grunewald sowie im Restaurant Windmühle in Bad Oeynhausen. Diese Ausbildungsjahre sowie der enge Austausch mit Mentor Christian Lohse waren für den heute 35-Jährigen sehr prägend und legten den Grundstein für seine Karriere. Nach verschiedenen Stationen in namhaften Betrieben in Berlin und auf Sylt zog es ihn nach Bordeaux. Dort arbeitete er zunächst in den Sterne-Restaurants Le Pressoir D`Argent sowie Le Saint James bevor er sein eigenes Restaurant Le 7ème Péché eröffnete, das innerhalb eines Jahres direkt einen Stern erhielt ? damit war Schwittalla der erste Deutsche, der in Frankreich diese Auszeichnung erkochte. Den Stern verteidigte er vier Jahre lang, bevor es ihn weiter in die Welt zog, um seinen Erfahrungsschatz zu vergrößern. Nach einem Zwischenstopp in der Karibik bekam er 2016 das Angebot, als Küchenchef des Gourmetrestaurants im Ritz-Carlton Jakarta anzufangen.

Ab dem 8. März trägt die Karte der Speisekammer Schwittallas Handschrift. Der bisherige Küchenchef Umberto Gorizia verlässt das Restaurant, um sich als Berater und Coach selbstständig zu machen. Seit der Eröffnung im November 2015 hat sich die.speisekammer im Chalethotel Das.Hochgrat unter der Leitung der Geschäftsführer Thomas Klopfer und Andrea Emser schnell zu einem fixen Bestandteil der Allgäuer Gastronomieszene entwickelt. Das Motto ?essen.trinken.genießen? machen die Gastgeber mit ihrer modernen

Küche erlebbar, die zukünftig französische und alpenländische Einflüsse geschickt vereint. Dabei kombinieren sie regionale, saisonale Zutaten mit neuen Ideen und internationalen Komponenten.

