

MENSCHEN & KARRIEREN

Von Wien nach Oberstaufen



Daniel Kuban ist neuer Küchenchef im Restaurant Die.Speisekammer im Chalet hotel Das.Hochgrat / Foto: Die.Speisekammer

Das Allgäuer Restaurant Die.Speisekammer im Chalet hotel Das.Hochgrat hat einen neuen Küchenchef: Daniel Kuban wechselt von Wien nach Oberstaufen. Nach Stationen in mehreren Sterne-Restaurants, unter anderem bei Juan Amador, war der 32-Jährige zuletzt als Sous-Chef im Wiener Restaurant Beef & Glory tätig. Kuban freut auf die neue Herausforderung und die kreative Weiterentwicklung der Speisekammer gemeinsam mit Gastgeber Thomas Klopfer.

Seine Karriere startete Kuban mit seiner Ausbildung in Ingolstadt, danach zog es ihn 2010 nach Berlin. Dort kochte der damals 20-Jährige an der Seite von Sascha Ludwig im Restaurant Filetstück. 2014 startete er im Restaurant Amador von Juan Amador. Die Faszination für dessen Küche prägte ihn und seinen Kochstil auf seinem weiteren Lebensweg. Nach einer kurzen Zeit im Cookies Cream in Berlin folgte er Amador nach Wien. Ab 2016 übernahm er dort verschiedene Positionen an der Seite des Sternekochs. Sowohl im Restaurant Amador sowie in zwei weiteren Amador-Projekten vertiefte er als Sous-Chef und später als Küchenchef sein Können am Herd und entwickelte mehr und mehr seinen eigenen Stil. Ende 2022 suchte Kuban nach einer neuen Herausforderung und der Möglichkeit, noch mehr eigene kreative Ideen auf den Teller zu bringen. Beides fand er jetzt im Oberstaufener Restaurant Die.Speisekammer.

 Thomas Klopfer hat im Ortskern von Oberstaufen mit dem Restaurant Die.Speisekammer eine feste Adresse für all diejenigen etabliert, die kulinarisch gerne mal über den Tellerrand schauen. Gemeinsam mit Sous-Chef Sebastian Grosser darf und soll Daniel Kuban das kulinarische Konzept modern

weiterentwickeln und auf neue Spitzen bringen. Dabei kommen ihm seine Kreativität und die Erfahrungen aus der Sternegastronomie zugute. Er ist ein erfahrener Koch mit beeindruckenden Stationen, der gleichzeitig aber noch jung, weltoffen und sehr motiviert ist. Zusammen, denke ich, können wir die Speisekammer geschmacklich spannend weiterentwickeln?, freut sich Klopfer über den Neuzugang.

 Die von Kuban und Grosser neu entwickelten, modern reduzierten Gerichte bringen das Maximale an Geschmack auf den Teller ? immer verbunden mit der Heimat Allgäu. So findet man auf der aktuellen Karte den Klassiker Kalbstatar, neuerdings aber in der Interpretation Sichuan mit Chair Siu, schwarzem Reis und rosa Ingwer. Zutaten aus nah und fern finden sich gekonnt kombiniert auch beim Zwischengang Winterkabeljau, serviert mit einer Stosuppe, wieder.

 Soweit möglich bezieht das Team die Produkte bei regionalen Produzenten: beispielsweise Obst und Gemüse direkt vom Bodensee oder Kartoffeln von lokalen Bauern. Was regional nicht verfügbar ist, wird selbstverständlich mit demselben Anspruch an Qualität, Umweltschutz und Nachhaltigkeit ausgewählt.

 Stammgäste schätzen die umfangreiche Weinkarte, neue Besucher sind regelmäßig überrascht. Sommelier Thomas Klopfer und Manuela Boschert führen inzwischen mehr als 800 Positionen auf der Weinkarte und kennen sich bestens aus. Bekannte Winzer findet man ebenso wie noch unbekanntere Weinpersönlichkeiten. Gutes Handwerk und Nachhaltigkeit spielen auch hier eine wichtige Rolle.