



Medienmitteilung

Ftan, 2. Dezember 2021

Neuer Chef de Cuisine im 5-Sterne «Paradies» in Ftan/Engadin

Nachwuchstalent Marcel Kunkel führt neu die Küche im «Paradies»

Nach mehreren Jahren Tätigkeit in der gehobenen 5-Sterne-Gastronomie in Deutschland, Österreich, Portugal und der Schweiz, war Marcel Kunkel über drei Jahre lang Sous Chef im Storchen Zürich. Und nun zieht es ihn weiter in die Engadiner Berge, nach Ftan, in den 5-Sterne Club Privé «Il Paradis» auf 1'650 m ü. M. Ab dem 17. Dezember 2021 übernimmt der 31-jährige Kochkünstler das Zepter von Thomas Hayungs als Küchenchef im Hideaway «Paradies».

Marcel Kunkel, gebürtiger Deutscher aus Kassel, hat mit seinen 31 Jahren bereits einen beachtlichen Werdegang vorzuweisen: Nach seiner Ausbildung zum Koch in der Stadt Kassel zog es Kunkel in die Schweiz: Als Commis de Cuisine hat er im Mövenpick Hotel Zürich Airport seine Spuren abverdient. Im Anschluss folgten kulinarisch inspirierende Wanderjahre durch die gehobene 5-Sterne-Gastronomie in Deutschland, Österreich, Portugal und der Schweiz sowie Weiterbildungen zum Chefkoch, Berufsbildner und Prüfungsexperten. Mit diesen diversifizierten Erfahrungen im Rucksack zog es ihn schlussendlich wieder zurück nach Zürich, in den renommierten Storchen, wo er über drei Jahre lang als Sous Chef unter Stefan Jäckel seine Kochkünste perfektioniert hat.

Individuelles Kochen dank Members-Club

Pünktlich auf die Wintersaison übernimmt Marcel Kunkel nun ab dem 17. Dezember 2021 den Kochlöffel in der «Paradies»-Küche von Thomas Hayungs, der eine neue berufliche Herausforderung in Luzern wahrnimmt. Ganz besonders freut sich das

sympathische Nachwuchstalent auf die Individualität des Kochens, die mit dem Members-Club-Konzept des Hauses einhergeht: Das Haus mit nur 23 Zimmern garantiert eine einzigartig individuelle Gastfreundschaft. Hier kann sich ein Koch in seinen Künsten vollkommen entfalten: Es herrscht eine familiäre Atmosphäre im Haus. Man kennt sich. So stellen die Member auch das persönliche Menü mit dem Chef direkt in der Küche zusammen. Die frisch gelieferten Produkte werden dabei gezeigt und ihre geschmacklichen Besonderheiten und möglichen Genusskompositionen erläutert.

Engadiner Kreativ-Küche mit lokalen Lieferanten

Das Wunschmenü wird auf gewohnt hohem Qualitätsniveau serviert. Auch Kunkel setzt auf das seit Jahren bewährte Konzept der «Chadafö unica» im «Paradies»: eine kreativ interpretierte Engadiner Küche mit sorgfältig ausgewählten, hochqualitativen Produkten aus der Region, handwerklich perfekt gekocht. «Die konsequent regionale Verankerung der Lieferanten des «Paradies» schätze ich sehr. Wir als Gastronomen haben eine ökonomische Verantwortung gegenüber der Region. Am liebsten koche ich mit Zutaten, wo ich den Ursprung und die Menschen dahinter kenne. So kann ich die Freude an meinem Handwerk mit meinen Gästen am besten teilen», so Kunkel.

Konsequent verantwortungsvolles Kochen

Nachhaltigkeit in der Küche liegt Kunkel besonders am Herzen: Als ehemaliges Mitglied des Qualitäts- und Nachhaltigkeitszirkels «Living Circle» hat sich die ökologische Verantwortung einer Küchenleitung noch mehr bei ihm verankert: «Ich verfolge konsequent die Philosophie «Nose to tail, leaf to root». Bei mir wird alles verwendet. Für mich geht es hierbei um den Respekt gegenüber Tier und Natur. So findet auch das Grün der Karotte eine Verwendung. Ich bin bestrebt, dieses Bewusstsein noch mehr in meiner Branche zu verankern – ausserdem liebe ich es, zu experimentieren und neue, überraschende Verwertungsmöglichkeiten zu kreieren», so Marcel Kunkel.



Ab dem 17. Dezember 2021 leitet das sympathische Nachwuchstalent Marcel Kunkel die Genusswerkstatt im «Paradies» in Ftan/Engadin.

(Bild: Hotel Paradies Ftan)



Marcel Kunkel freut sich insbesondere auf die Individualität des Kochens, die mit dem Members-Club-Konzept des «Paradies» einhergeht.

(Bild: Hotel Paradies Ftan)

Paradies in Ftan: ein exklusives Bijou im Engadin

Das «Paradies» in Ftan liegt auf einem der schönsten Sonnenplateaus der Schweizer Alpen. Mit nur 23 Zimmern ist es ein Geheimtipp für alle, die ein kleines, feines Hideaway in den Bergen suchen. Hier findet man die Auszeit vom Alltag mit allem, was das Herz erfüllt: liebevolles Wohndesign, ausgezeichnete Küche, persönliche Gastfreundschaft, würzige Bergluft und jede Menge Entspannung. Die «Chasa da Fö» – wörtlich das Haus mit dem Herd – wird vom «Paradies» mitbetrieben und liegt auf über 2200 m ü. M. auf der Alp Laret. Neu ist das Haus ein exklusiver Members-Club namens Club Privé «Il Paradis». Dieser steht maximal für 200 Mitgliedschaften zur Verfügung. «The Privilege of Splendid Isolation» – ein sicherer Rückzugsort für Ferien. Im Rahmen eines All-inclusive-Arrangements kann der Club getestet werden.

Weitere Informationen:

Kulinarik im «Paradies»: <https://www.paradieshotel.ch/de/koch-rezepte>

Club Privé «Il Paradis»: <https://www.paradieshotel.ch/der-club>

Presse: <https://www.paradieshotel.ch/de/presse>

Medienkontakte:

Meike Bambach, Direktorin Hotel Paradies

m.bambach@paradieshotel.ch * T 081 861 08 08

Medienstelle c/o Panta Rhei PR

Dr. Reto Wilhelm, r.wilhelm@pantarhei.ch * T 044 365 20 20