



Medienmitteilung

16. Mai 2018

Neuer Chef – bewährtes Küchenkonzept mit Fleischmanufaktur

Micky Durach führt neu Genusswerkstatt im «Paradies»

Seine Sporen hat er in Flims abverdient, seine Karriere mit der «Nouvelle Cuisine» hat er in Hamburg gestartet und es weit bis zum Küchenchef in François Mitterands Sommerresidenz in Rambouillet bei Paris gebracht. Nun findet er den Weg zurück in die Schweiz: Nach zahlreichen Positionen in renommierten Hotels und Restaurants in Schwaben, wo er auch eine eigene Kochschule lanciert hat, übernimmt Egon-Michael alias Micky Durach ab Juni 2018 das Zepter von Daniel Stütz als Küchenchef im Hotel Paradies in Ftan.

Beachtlich ist sein Werdegang: Im jungen Alter von 18 Jahren schon zog es den Allgäuer Micky Durach nach seiner Kochlehre im Traditionshotel Adler in Grossholzleuten bei Isny nach Flims. Die Region war ihm vom Skifahren als Kind her bereits bestens bekannt. Sein Sportsgeist zeigt sich auch in seinem Küchen-Palmarès: In Hamburg erlernte und verfeinerte er die Kunst der «Nouvelle Cuisine» bei Roy Petermann in der heutigen Weinwirtschaft des Hotels Louis C. Jacob an der Elbchaussee. Daraufhin ging er in anderer, hochprivater Mission nach Frankreich: und zwar als Küchenchef in die Sommerresidenz des französischen Präsidenten François Mitterrand in Rambouillet bei Paris, wo er zwei Jahre wirkte und unter anderem grosse Bankette für Staatsempfänge zelebrierte.

Eng mit der Schweiz verbunden

Verschiedene Stationen führten ihn während acht Jahren durch die Schweiz, die er gerne auch als seine zweite Heimat bezeichnet. Im Heimatort seiner Ehefrau Christine in Oberschwaben

gründete der unterdessen dreifache Vater seine Familie und eröffnete 1984 das Restaurant «Vinum». Dazu gehörte auch seine Kochschule namens «Living Loft». Stets ambitiös unterwegs war für Durach klar: «Entweder werde ich Koch oder Sportlehrer. Letztlich hat der Drang, meine Kreativität auszuleben und mich stets aufs Neue herauszufordern, die Oberhand gewonnen. Deshalb habe ich mich für die abwechslungsreichere Variante entschieden». Und er scheint die richtige Wahl getroffen zu haben, denn sein Engagement brachte dem Kochkünstler Auszeichnungen wie den Bib Gourmand, 3,5 Feinschmeckerpunkte sowie die Aufnahme in die Vereinigung der «Chaîne des Rôtisseurs».

«Chadafö unica» – bewährte Küchenphilosophie lebt weiter

Auch Micky Durach setzt, genau wie sein Vorgänger Daniel Stütz, den es nach dreieinhalb Jahren im «Paradies» zurück nach Süddeutschland zieht, auf die «Chadafö unica»: eine kreativ interpretierte Engadiner Küche mit sorgfältig ausgewählten, hochqualitativen Produkten aus der Region, handwerklich perfekt gekocht und mit einem spielerischen Umgang mit Traditionen. «Das ist ganz nach meinem Gusto. Eine Prise Humor nebst solidem kulinarischem Handwerk gehören dazu, wenn ich unseren Gästen die Freude am Geniessen der echt guten Dinge im Leben vermitteln will.» Dies gilt für seine tägliche Arbeit auch im «Cucagna Alpina», dem alpinen Schlaraffenland, das dank der erfolgreichen Zusammenarbeit mit Metzgermeister Ludwig Hatecke aus Scuol im «Paradies» fest verankert ist.

Eine Kochschule – durch und durch alpin

Fast noch stärker kommt das didaktische Können von Micky Durach, der immer schon Alpwirt hatte werden wollen, zum Tragen, wenn es um die Kochkurse in der Chasa da Fö im «Paradies» geht. In der vermutlich höchst gelegenen Kochschule Europas auf der Alp Laret ob Ftan veranstaltet er künftig buchstäblich kulinarische Feuerwerke – auf dem 120-jährigen Herd im umgebauten Schweinestall. In heiterer Gesellschaft wird dort gefachsimpelt, gehackt, geschnitten und gekocht. Zum Beispiel bei der Zubereitung von Engadiner Tapas, der neuesten Kreation von Micky Durach.



Kennt die weite Welt, liebt die Berge: Micky Durach aus dem Allgäu leitet ab Juni 2018 die «Paradies»-Küche.

Ein erstes Stelldichein mit Micky Durach

Die perfekte Gelegenheit, den neuen Küchenchef persönlich kennenzulernen und mit ihm über Kulinarik zu fachsimpeln, bietet sich an zwei Anlässen für wahre Feinschmecker:

KÜCHENPARTY – GAUMENTANZ UND AUGENSCHMAUS

20. Juli und 14. September 2018

An den zwei exklusiven Küchenpartys lassen sich Micky Durach und sein Küchenteam tief in die Töpfe schauen: Da wird mit viel Charme, Passion und Fachwissen angerichtet – am Pass, am Herd und auf der schönsten Sonnenterrasse des Engadins am Smoker-Grill. Die genussvollen Events werden mit Live-Jazz untermalt und mit auserlesenen Weinen begleitet. Die Genusswerkstatt des «Paradies» läuft zu Hochform auf.

RESERVATION: Tel. +41 81 861 08 08, info@paradieshotel.ch

Das «Paradies»: ein 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 Wohn-design, 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 Metern über Meer auf der Alp Laret. Der Members Club Privé «Il Paradis» ist in den schönsten Zeiten im Sommer und Winter während gut sechs Monaten in Betrieb. Er steht maximal für 200 Mitgliedschaften (zu jeweils zwei Personen) zur Verfügung. Mit einem Beitritt zum Owners Club sichern sich Mitglieder sogar eine eigene Suite im Haus. «Ganz oben, ganz frei, ganz unter sich», lautet das Motto. Zwischen dem 31. Mai und dem 28. September 2018 besteht die Möglichkeit, das neue Club-Konzept im Rahmen eines All-inclusive-Arrangements kennenzulernen.

Informationen für die Medien:

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