

Medienmitteilung Boutique Hotel & Restaurant Glacier Grindelwald

GaultMillau kürt Robert Steuri zum Koch des Monats und vergibt 15 Punkte

Grindelwald, 4. August 2021: Das Boutique Hotel & Restaurant Glacier Grindelwald hat in kürzester Zeit in der Gourmet-Szene einen festen Platz eingenommen. Nur gerade 4 Monate nachdem Robert Steuri als Küchenchef im Boutique Hotel Glacier die Leitung übernommen hat, wird er von GaultMillau mit einem 15. Punkt geehrt und als Koch des Monats gekürt.

Eine zeitgemässe und innovative Schweizer Küche, welche die Täler und Seen mit ihren besten Produkten repräsentiert, steht im Fokus. Robert Steuri begleitet das Glacier-Team seit dem Eröffnungsjahr 2018 und hat massgeblich zur Entwicklung der Küche beigetragen; seit März 2021 ist er als Küchenchef für die Kulinarik zuständig. Schon in der ersten Saison in dieser Funktion ist es ihm gelungen, mit seinem Team einen 15. Punkt GaultMillau zu erkochen und zudem zum Koch des Monats erkoren zu werden.

«Zusammen mit dem Team diese Aufmerksamkeit zu erhalten ist eine riesengrosse Motivation und ein Ansporn, weiterhin unsere «Täler und Seen» sowie «Wiese und Wald»-Küche zu perfektionieren», schildert Robert Steuri. Jan und Justine Pyott, Gastgeber und Inhaber des Hotels, dazu: «Wir lassen dem Team sehr bewusst den Raum und die Zeit für Experimente und sind offen für alle Ideen, welche vom Mainstream abweichen, ohne den Ursprung des Produktes zu verlieren.»

Robert Steuri – die Kraft liegt im Detail

Der 27-Jährige Robert Steuri durchlief nach seiner Ausbildung in Mainz (D) diverse Stationen wie auch im Grandhotel Giessbach und im Hotel Eden in Spiez. Im Praktikum bei Sergio Herman im Strandhotel in Cadzand-Bad (NL) in der Küche des 2-Sterne-Michelin Restaurants Pure C unter Chef Syrco Bakker, hat er seinen Spürsinn für delikate Aromen und seine Leidenschaft für die feine Küche bestärkt. «Meine Küche ist geprägt von regionalen Produkten; der direkte Kontakt mit den Lieferanten, Produzenten und Landwirten, welche die besten Produkte selbst herstellen oder uns damit beliefern, ist für mich die Basis», sagt Robert Steuri.

Pure Aromen, raffinierte Veredlung, geduldige Gerichte

«Die Glacier Küche ist geprägt von heimischen Produkten, vorzugsweise aus dem Oberland oder der Schweiz. Auch eine gewisse Weltoffenheit für Aromen wie Vanille de Bourbon, die nicht fehlen darf, hat Platz. Kräuter aus dem Hotelgarten werden für fast jedes Gericht verwendet und Schmorgerichte werden auch gerne mal über 70 Stunden lang gegart», beschreibt Robert Steuri. «Alles ist auf den Geschmack ausgerichtet: Vom Weizen und Getreide aus Steffisburg, dem Gemüse vom Biohof aus Seftigen oder der Lachsforelle aus der Grabenmühle, so haben nur die besten Produkte bei uns ihren Platz», weiss Robert Steuri. Seine Menükreation gibt es auch vollständig vegan mit dem Titel «Wiese und Wald».

Bildlegende: Robert Steuri, Küchenchef Boutique Hotel & Restaurant Glacier

GaultMillau: [Robert Steuri kocht im «Glacier» in Grindelwald: Brot, Blut & Bäggli | GaultMillau – Channel](#)

Ihre Kontakte: Justine & Jan Pyott, Direktion, Tel.+41 (0)33 853 10 04 hello@hotel-glacier.ch