



TSCHUGGEN GRAND HOTEL  
AROSA

## ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Контактное лицо: Jutta Ulrich  
Public Relations · Tschuggen Hotel Group  
Via Albarelle 16 · CH-6612 Ascona  
Tel.: +41 (0)91 785 71 71 · Fax +41 (0)91 792 30 73  
E-mail: j.ulrich@tschuggenhotelgroup.ch

---

### Tobias Jochim

#### Шеф-повар отеля Tschuggen Grand Hotel, Ароза



Начиная с летнего сезона 2012 года Tobias Jochim взял шефство над всеми кулинарными событиями отеля Tschuggen Grand Hotel в Арозе. Под его руководством находятся гастрономический ресторан *La Vetta* (1 звезда Мишлен, 15 баллов Gault&Millau), менее официальный ресторан *La Collina*, ресторан *Grand Restaurant*, традиционный *Bündnerstube* и спа лаундж в спа-центре Tschuggen Bergoase. “Мне приносит удовольствие не что иное, как наслаждение гостей хорошей кухней. Основа нашей профессии - фокусирование на самом важном, а именно на наших гостях, что я и делаю в отеле Tschuggen Grand Hotel. Мы можем использовать все кулинарные возможности, представленные в пяти ресторанах разных концепций,” объясняет шеф-повар отеля Tschuggen Grand Hotel.

В свои 34 года Tobias Jochim достаточно хорошо знаком с требованиями международной высокой кухни. После стажировки в качестве повара в ресторане Schäfer в Ганновере он работал в ряде ресторанов в Швейцарии в течении двух лет, а в 1999 году присоединился к знаменитому шеф-повару ресторана Im Schuffeichen в Дюссельдорфе - Jean-Claude Bourgueil (3 звезды Мишлен, 19 баллов Gault&Millau) в качестве повара де-парти. Затем Tobias Jochim работал поваром

де-парти в отеле Fährhaus в ресторане Sylt (1 звезда Мишлен, 17 баллов Gault&Millau), затем младшим су-шефом и позднее су-шефом в отеле Mandarin Oriental в Мюнхене, где получил собственную звезду Мишлен будучи шеф-поваром ресторана Mark's. Tobias Jochim являлся шеф-поваром отеля Villa Mittermeier в Ротенбурге-об-дер-Таубере, прежде чем был приглашен в отель Tschuggen Grand Hotel в Арозе, где сразу же был удостоен звезды Мишлен в гастрономическом ресторане La Vetta.

Немецкий шеф-повар много путешествует, что непосредственно отражается в его блюдах. Его кухня охватывает влияния со всего света – от традиционной до французской, средиземноморской и азиатской. Tobias Jochim большое значение придает качеству продукции, поэтому во многих блюдах шеф-повара используются местные продукты, с помощью которых он создает новые вкусы снова и снова, приглашая своих гостей в кулинарное приключение. Удостоенный наградами шеф-повар отеля Tschuggen Grand Hotel также является заядлым охотником и рыболовом, проводя свои выходные за ловлей лосося на Аляске или охотой на бизона в Канаде. Это, без сомнения, признак того, что блюда из “охотничьих трофеев” скорее всего будут занимать видное место в его будущих меню.