

Reto Brändli wird neuer Küchenchef im Esszimmer im Berliner Adlon

Der junge Schweizer folgt auf Hendrik Otto

Reto Brändli, mit zwei Michelin Sternen und 17 Punkten hoch dekoriert, übernimmt ab 1. Mai als Küchenchef das Restaurant Esszimmer im Berliner Hotel Adlon. Nachdem Hendrik Otto nach über zehn Jahren höchst überraschend als Consultant ins Krankenhausfach wechselte, will der 31 Jahre alte Brändli eine neue Ära am Brandenburger Tor einläuten.

Berlin wird Brändlis erster Auslandsposten sein. Der Wechsel erfolgt vom Schwesterhotel Grand Hotel des Bains Kempinski St. Moritz, für dessen Restaurant Cà d'Oro er in den vergangenen drei Jahren an der Seite von Executive Chef Matthias Schmidberger zunächst als Sous Chef und seit Juni 2020 als Küchenchef verantwortlich zeichnete. 2021 erhielt das Restaurant den zweiten Michelin Stern.

Gelernt hat Brändli bei vielen bekannten Chefs. Bei Kurt Rösli im Hotel Waldhaus Sils-Maria absolvierte er seine Kochausbildung. Schon bald ging es zu Andreas Caminada und dann weiter nach Ascona ins Ecco zu 2-Sterne Koch Rolf Fliegauf, der gerade beim Rheingau Gourmet & Wein-Festival begeisterte.

Im Lorenz Adlon Esszimmer findet Reto Brändli ein versiertes Team: Neben Executive Chef Stephan Eberhard stehen ihm Maître

Oliver Kraft mit seinem eingespielten Serviceteam und der gerade zum Chef-Sommelier beförderte Hans-Martin Konrad zur Seite. Unter der Regie des neuen Schweizer Küchenchefs Brändli wird das Lorenz Adlon Esszimmer am 18. Mai mit einem 8-Gänge Menü an den Start gehen.

Foto: Thomas Buchwalder