

Medienmitteilung

13. Februar 2014

Gourmetrestaurant im Hotel Paradies Ftan mit neuer Geschirrserie

Teller mit Engadiner Seele: Handgemachte Unikate im «L'Autezza»

Ab sofort werden Bachforelle, Steinkartoffel-Aioli und Baumnuss-Tofu im Gourmetrestaurant «L'Autezza» im Hotel Paradies in Ftan auf wohlgeformten Tellern und in phantasievollen Schalen serviert. Die Keramikerin Verena Jordan-Culatti aus Guarda hat für das Restaurant eine neue, exklusive Geschirrserie geformt. Wer gerne selbst einmal Hand an die Drehscheibe legen will, hat bald die Gelegenheit dazu: Das Hotel bietet im April ein Arrangement mit Töpferkurs im Keramikatelier von Verena Jordan an.

Augenweide und Gaumenfreude

Begonnen hat alles mit einem kreativen Austausch zwischen der Keramikerin Verena Jordan und Paradies-Küchenchef Martin Göschel. Immer schon legte der Sternekoch bei seinen Gerichten hohen Wert auf die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten. Warum sollten also nicht auch die Teller aus der Region stammen? Schnell war klar: Das Keramikatelier in Guarda und das Gourmetrestaurant in Ftan passen perfekt zusammen. Entstanden ist eine einzigartige, lustvolle Symbiose von Augenweide und Gaumenfreude.

Alle töpferischen Grundsätze in Frage gestellt

Angespornt von einer unersättlichen Neugierde probierte, verwarf und hinterfragte Verena Jordan alle töpferischen Grundsätze. Für die neue Geschirrserie experimentierte sie mit verschiedensten Tönen, Porzellanen, Schlickern, Engoben und Oxiden. Sie stauchte, verzog, veränderte und kombinierte die wil-

desten Sachen. Das Ergebnis sind kunstvolle Teller und Schalen mit Engadiner Charakter, die auch den hohen Qualitätsansprüchen der Gastronomie gerecht werden. Die kleinen Kunstwerke sind auf Anfrage im Hotel Paradies erhältlich.

Von der Werklehrerin zur Keramikünstlerin

Seit 29 Jahren lebt die gebürtige Stadtzürcherin Verena Jordan-Culatti im Unterengadin. Als Werklehrerin ausgebildet, unterrichtete sie in verschiedenen Schulen ein breites Spektrum von kreativen Fächern. 1989 kam sie mit ihrem Mann und ihren drei Kindern nach Guarda, wo sie sich mehr und mehr mit dem Werkstoff Ton auseinandersetzte. Im gleichen Jahr gründete sie das Keramikatelier Verena Jordan und widmete sich fortan gestalterisch nur noch der Keramik. Fünf Jahre später erarbeitete sie sich das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Berufstöpferin und bietet seither Keramik-Workshops für Töpferbegeisterte an. Für das Hotel Paradies hat Jordan bereits die bunte Frühstücksbuffet-Keramikkollektion entworfen.

Arrangement «Kulinarik & Keramik» im Hotel Paradies:

3. bis 6. April 2014

Wer selbst einmal Hand an die Drehscheibe legen will, ist vom 3. bis 6. April im Hotel Paradies in Ftan genau richtig. Das Arrangement «Kulinarik & Keramik» ist ein formidables Erlebnis für Geniesser und Kreative.

Das komplette Arrangement: Drei Übernachtungen im Zimmer nach Wahl mit reichhaltigem Frühstück, Küchenaperitif und Engadiner Tapasabend, zweitägiger Keramik-Workshop bei Verena Jordan mit Dorfführung in Guarda, Erlebniswanderung zur Kochhütte «Chasa da Fö» mit Abendessen am holzbefeuerten Küchenofen und ein exklusives Gourmetmenü im Restaurant «L'Autezza».

Preis pro Person: CHF 2'770.00 im Doppelzimmer / CHF 2'860.00 im Einzelzimmer

Reservation und Information: Tel. +41 81 861 08 08 /

info@paradieshotel.ch / www.paradieshotel.ch



Unikate aus dem Engadin: Die neue Geschirrsreihe von Verena Jordan-Culatti im Gourmetrestaurant «L'Autezza» im Hotel Paradies Ftan.



Aus erster Hand: Am Workshop «Kulinarik & Keramik» vom 3. bis am 6. April zeigt Verena Jordan-Culatti Hotelgästen das Töpferhandwerk.

Das Hotel «Paradies»: ein Bijou im Engadin

Das Hotel «Paradies» in Ftan liegt auf einem der schönsten Sonnenplateaus der Unterengadiner Alpen. Mit nur 23 Zimmern ist es ein Geheimtipp für alle, die ein kleines, feines Hideaway in den Bergen suchen. 2009 hat sich Martin Göschel, Chef de Cuisine im Hotel «Paradies», auf 1'650 Meter Höhe gewagt. Sein Küchenkonzept nennt er «Chadafö Unica». Inspiriert von der Natur rund um das Hotel hat er mit seinem Team Köstlichkeiten kreiert, die durch die intensive Verwendung regionaler Zutaten und die Wiederentdeckung ursprünglicher Rezepturen begeistern.

Text und weitere Bilder herunterladen:

pantarhei.ch/de/medien/kunden/items/hotel-paradies.html

Informationen für die Medien:

Meike Bambach, Direktorin des Hotel Paradies
m.bambach@paradieshotel.ch – T 081 861 08 08

Medienstelle c/o pantarhei pr GmbH
Dr. Reto Wilhelm
r.wilhelm@pantarhei.ch – T 044 365 20 20