

15.04.2025 – 14:00 Uhr

Kulinarischer Neustart im «Ristorante Ecco» Ascona



Kulinarischer Neustart im «Ristorante Ecco» Ascona – Reto Brändli startet mit neuer Ausrichtung und starkem Team in die Saison

Ascona, 15.04.2025 – Mit dem Saisonstart am 16. April 2025 im Hotel Giardino Ascona erhält die mediterrane Leichtigkeit einen markanten Twist: Gourmetchef Reto Brändli übernimmt die Leitung des Fine Dining Restaurants „Ecco“ der Giardino Hotels und bringt frischen Wind, kreative Ideen und inspirierende Impulse in die Gourmetküchen.

Reto Brändli ist ein Name, der in der Spitzengastronomie längst für Aufsehen sorgt. Der 33-jährige Schwyzer fand seine Berufung früh – inspiriert durch seine Schulzeit und geprägt von seiner Ausbildung im Hotel Waldhaus in Sils Maria. Sein Talent und seine Erfolge öffneten ihm die Türen zu den besten Restaurants Europas. Stationen wie das „Cà d’Oro“ in St. Moritz und das „Lorenz Adlon Esszimmer“ in Berlin brachten ihm nicht nur zwei Michelin-Sterne und Gault-Millau-Punkte, sondern auch wertvolle Erfahrungen an der Seite von Grössen wie Rolf Fliegau, Andreas Caminada und Benoît Violier.

„Mit Reto Brändli an der Spitze wird das «Ecco» neue und spannende Akzente setzen“, so Daniela und Philippe Frutiger, CEOs der Giardino Group. „Seine Expertise, sein kreatives Gespür und seine Liebe zu hochwertigen Produkten machen ihn zur idealen Besetzung, um die Erfolgsgeschichte des Ecco fortzuschreiben.“

Die Rückkehr: Mehr als ein Karriereschritt

Für Reto Brändli ist die Rückkehr ins Giardino mehr als ein beruflicher Meilenstein – es ist ein Heimkommen. „Die Atmosphäre hier ist unglaublich familiär, und viele Mitarbeiter kenne ich noch von früher“, sagt der Spitzenkoch, der bereits vier Jahre in den Küchen der Giardino Hotels gearbeitet hat. Eine prägende Zeit, die seine Verbundenheit mit dem Haus und der Region tief verankert hat.

Seine Küche? Eine raffinierte Symbiose aus klassischer französischer Handwerkskunst, innovativen Techniken und frischen, saisonalen Zutaten. „Ich koche nicht, um zu beeindrucken – ich möchte Emotionen wecken“, erklärt Brändli. Keine übertriebenen Konzepte, sondern ehrliches Handwerk, das durch Präzision und Leidenschaft überzeugt.

Und das schmeckt man: Mit hochwertigen Zutaten, modernen Techniken und einer klaren, reduzierten Präsentation möchte Brändli die Gäste mit seinen Gerichten überraschen. Das erste Frühlingsmenü spiegelt genau diese Philosophie wider – etwa die Brüggl-Lachsforelle mit Rettich, Jalapeño und grüner Gazpacho. Die Forelle stammt von einem lokalen Partner – ein klares Bekenntnis zur Regionalität und nachhaltigen Zusammenarbeit. Sein Ansatz? Mut zur Einfachheit, ohne dabei die Raffinesse zu verlieren.

Ein starkes Team hinter einer neuen kulinarischen Ausrichtung

An der Seite von Brändli wirkt Maximilian Kaufmann, der seit vier Jahren als Sous-Chef im «Ecco» tätig ist und sich durch seine beeindruckende Karriere in der gehobenen Gastronomie zu einem wahren Meister seines Fachs entwickelt hat. Seine kulinarische Reise führte ihn von Wien über Zürich bis in einige der renommiertesten Küchen der Welt. In Spitzenrestaurants wie dem Einstein Gourmet in St. Gallen, dem Silvio Nickol Gourmet Restaurant im Palais Coburg in Wien und dem legendären Steirereck konnte Kaufmann nicht nur innovative Kochtechniken erlernen, sondern auch seinen eigenen, unverwechselbaren Stil prägen.

Die süsse Handschrift im «Ecco» trägt seit 2021 Antje Hauser als Pastry Chef. Mit ihrer Leidenschaft für handwerkliche Perfektion und raffinierten Dessertkompositionen setzt sie neue Massstäbe in der Patisserie. Ihr Weg in die Spitzengastronomie führte sie durch einige der besten Küchen. Im Wiener Restaurant Amador vertiefte sie ihr Wissen über moderne Techniken und innovative Zutaten und bestand ihre Konditormeisterprüfung mit Auszeichnung. Weitere prägende Stationen waren das Geranium in Kopenhagen und das legendäre Kong Hans Kælder, wo sie ihre Liebe zur klassischen französischen Patisserie entdeckte. In Ascona hat sie nun ihre kulinarische Heimat gefunden und begeistert die Gäste des «Ecco» mit süßen Meisterwerken.

Das kreative Team wird nun durch Theresa Windhofer als Restaurantleiterin ergänzt, auch sie arbeitet bereits das 3. Jahr in Folge in der Giardino Group. Die gebürtige Steirerin hat ihre Karriere in Spitzenhäusern der gehobenen Gastronomie aufgebaut und sich als Sommelière in Top-Adressen wie dem Burgvital Resort und dem Wirtshaus Kogel 3 etabliert. Ihr Sinn für Details und ihr Anspruch an exzellenten Service werden die Gäste nicht nur kulinarisch, sondern auch mit einem unvergesslichen Gesamterlebnis im «Ecco» verwöhnen.

Meet the New Chef – Das Gästelerlebnis

Mit dem exklusiven „Meet the New Chef“-Package erleben Genussliebhaber Reto Brändlis neue kulinarische Handschrift. Das Arrangement umfasst eine Übernachtung im Hotel Giardino Ascona, einen Aperitif hinter den Kulissen der Ecco-Küche mit Brändli und ein von ihm kreiertes 5-Gang-Menü, das klassische Eleganz und kreative Finesse vereint. Die Gäste dürfen sich auf eine spannende kulinarische Reise durch das neue «Ecco» in Ascona freuen – begleitet von persönlichen Einblicken und einem inspirierenden Austausch mit dem neuen Chef.

Über die Giardino Group

Zur Giardino-Gruppe gehören drei Häuser: die Fünf-Sterne-Hotels Giardino Ascona und Giardino Mountain in St. Moritz sowie das Boutique-Hotel Giardino Lago in Minusio bei Locarno, direkt am Lago Maggiore. Für den Sommer in den Engadiner Bergen passt sich das Hotelkonzept in Champfèr als Bed & Breakfast ohne Sterneklassifizierung den Bedürfnissen der Sommergäste an. Kulinarisch haben sich die Giardino Hotels international einen Namen gemacht. Unter der Leitung von Reto Brändli wird im Ecco Kulinariik zur Kunstform: Seine Gerichte sind präzise komponierte Symphonien aus Aromen, Texturen und Düften, in denen jede Zutat ihre eigene Bühne erhält. Durch innovative Techniken und feine Nuancen verleiht Brändli traditionellen Geschmacksbildern eine überraschende Tiefe.

Das zweite Restaurantkonzept der Hotels, Hide & Seek geleitet von Francesco Leone, zelebriert kreative, leichte Küche mit regionalen Produkten. Die Speisekarte des Ristorante Lago im Giardino Lago ist von der italienischen Küche inspiriert und interpretiert traditionelle Gerichte modern und frisch. Zudem verfügen die beiden Häuser über einen dipiù Spa, der mit der hauseigenen Kosmetiklinie dipiù sowie Produkten von AVEDA und QMS hochwertige Wellnessbehandlungen bietet. Ergänzend dazu unterstützen massgeschneiderte Sommer- und Winter-Retreats ganzheitliche Erholung, fördern die Gesundheit und steigern die Vitalität.

Kontaktperson:

Philipp Hendelkes
Marketing & PR Manager | Giardino Group

p.hendelkes@giardino.ch

www.giardinohotels.ch

Medieninhalte



Ecco Team - Theresa Windhofer, Antje Haaser, Sara Kofler, Maximilian Kaufmann, Reto Brändli



Gourmetchef Reto Brändli



Brüggli-Lachsforelle mit Rettich, Jalapeño und grünem Gazpacho



Entenleber mit Hummer, Basilikum und Orange



Entenleber mit Hummer, Basilikum und Orange



Wildfang Steinbutt - Rinderzunge, grüner Apfel und Meerrettich

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100069543/100930574> abgerufen werden.