



Roger Kalberer

SPITZENGASTRONOM AUS MELS (1989)



[Facebook](#), [Instagram](#)

SPRACHEN

Deutsch, Französisch, Englisch

EIGENE MEDIEN

<http://www.schluesselmels.ch/>

AKTUELLE BEWERTUNGEN

17 Gault & Millau-Punkte

1 Guide Michelin-Stern

LINKS / MEDIA

[«Im Schlüssel zum Erfolg», Salz und Pfeffer, Oktober 2019](#)

«Die Stars von Morgen», Roger Kalberer ist einer von 10 Entdeckungen des Jahres 2018, [Gault & Millau](#)

PORTRAIT

Roger Kalberer ist mutig und bescheiden zugleich. Der Koch mit grosser Familientradition führt sein Restaurant mit seiner modernen Handschrift, sprichwörtlich kostbarem Bezug zur Region und dem Respekt für die ikonischen Gerichte des Hauses. Jeder Besuch ist zugleich eine Entdeckungsreise in die Zukunft wie auch eine Neuentdeckung der Tradition.

KURZ-LEBENS LAUF

2019, Betriebsübernahme Schlüssel Mels

2014-2018, Executive Chef und Co-Betriebsleiter im Schlüssel, Mels

2013, Restaurant Schloss Schauenstein, 19 Gault & Millau-Punkte, 3 Guide Michelin Sterne

2011-2012, Restaurant Hotel de Ville, Crissier, 19 Gault & Millau-Punkte, 3 Guide Michelin-Sterne

2005-2008, Lehre zum Koch bei Klaus Schatzmann, Liechtenstein

BILDER



ZITATE

«Mein Antrieb sind die Lust am Geschmack, eine grosse Neugierde und herzliche Gastfreundschaft»

«Stilprägend ist, die gute Handwerkskunst, also die grosse Schule der französischen Küche, modern und individuell mit unserem Terroir zu verbinden».



Roger Kalberer

GRAND CHEF HAUTE CUISINE FROM MELS (1989)



[Facebook](#), [Instagram](#)

LANGUAGES

German, French, English

OWN MEDIA

<http://www.schluesselmels.ch/>

CURRENT CULINARY HONORS:

17 Gault & Millau points

1 Guide Michelin star

LINKS / MEDIA

[«Im Schlüssel zum Erfolg, Salz und Pfeffer, Oktober 2019](#)

«Die Stars von Morgen», Roger Kalberer ist einer von 10 Entdeckungen des Jahres 2018, [Gault & Millau](#)

IMAGES



PORTRAIT

Roger Kalberer is courageous and modest at the same time.

The chef, with a great gastronomic family tradition, runs his restaurant with his modern signature, tasting reference to the region and respect for the iconic dishes of the house.

Every visit is both a voyage of discovery into the future and a rediscovery of tradition.

SHORT CV

2019, Take-over Restaurant Schlüssel Mels

2014-2018, Executive Chef and co-manager, Schlüssel Mels

2013, Restaurant Schloss Schauenstein, 19 Gault & Millau points, 3 Guide Michelin stars

2011-2012, Restaurant Hotel de Ville, Crissier, 19 Gault & Millau points, 3 Guide Michelin stars

2005-2008, Apprenticeship at Klaus Schatzmann's Restaurant, Liechtenstein

QUOTES

"I'm driven by a passion for taste, curiosity and hospitality."

"Our style is characterized by combining our terroir with good craftsmanship, the great school of French cuisine, in a contemporary and individual way".



Let's discuss what Haute Cuisine can do for you!

UNSERE LEISTUNGEN:

- Medien- und Öffentlichkeitsarbeit (Interviews, Kampagnen, Recherche, Hosting)
- Strategie für Unternehmen und Marken (Entwicklung, Fokusgruppen, Botschafter, Konzeptarbeiten)
- Kooperationen für Marken und Corporate Events, Strategie-, Marken-, Change- und Teamworkshops. Training und Umsetzung von Fähigkeiten, Werten und Zielen)

OUR RANGE OF SERVICES:

- Media and PR work (interviews, campaigns, research, hosting)
- Strategy for businesses and brand solutions (development, focus groups, ambassadors, conceptual works)
- Cooperations for brands and corporate events, strategy, brand, change and team workshops. Training and effecting skills, values and goals)

MAISON DES CHEFS fördert die Spitzengastronomie, indem sie einzigartige Erlebnisse schafft. Unsere Köche sind selbständige Unternehmer, begabte Handwerker und kreative Partner. Haute Cuisine ist immer 100 % Qualität.

Sie schafft tiefe, positive und dauerhafte Emotionen. Es sind dabei die Charaktere der Köche und ihre einzigartigen Stile, die ihr Werk unvergleichlich machen. Ihre erfahrenen Stimmen sind wertvolle Inspirationsquellen.

Und es ist unsere Kompetenz, Ihre Bedürfnisse mit den besten Partnern der Schweizer Haute Cuisine abzustimmen und Ihre Projekte durch ein korrektes Management zu begleiten, damit Ihre Ziele erreicht werden.

MAISON DES CHEFS promotes Haute Cuisine by creating unique experiences. Our Chefs are independent entrepreneurs, gifted craftsmen as well as creative partners. Haute Cuisine is always 100 % quality.

Creating deep, positive and lasting emotions. It's the chefs' characters and their unique styles that make their oeuvre unparalleled. Their experienced voices are valuable sources of inspiration.

And it is our competence to match your needs with the best possible partners of Swiss Haute Cuisine and support your projects with proper management so that your goals are achieved.

KONTAKT

MAISON DES CHEFS
Badenerstrasse 30
CH-8048 Zürich
www.maisondeschefs.ch

GET IN TOUCH

martina.anderberg@maisondeschefs.ch
Skype> live:martina.anderberg
T: +41 44 400 45 40
H: +41 79 314 84 24

«You see how beautiful life is before a richly set table».

Euripides