



TSCHUGGEN GRAND HOTEL  
AROSA

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

**Kontakt:**

Public Relations · Tschuggen Hotel Group  
Via Albarelle 16 · CH-6612 Ascona  
Tel: +41 91 785 71 71  
pr@tschuggenhotelgroup.ch  
tschuggen.ch

---

### Uwe Seegert, Küchenchef im Tschuggen Grand Hotel Arosa



**Uwe Seegert kehrte im Sommer 2016 als Executive Chef ins Tschuggen Grand Hotel in Arosa zurück, nachdem er bereits von 2007 bis 2012 – zuerst als Executive Sous-Chef und dann als Executive Chef – im Fünfsternehaus der Tschuggen Hotel Group tätig gewesen war.**

Nach der Ausbildung zum Koch in Bonn durchlief Uwe Seegert die Positionen vom Commis bis zum Chef Tournant in verschiedensten Restaurants in Weimar, München und Garmisch Partenkirchen. Bevor er zum Küchenteam des Tschuggen Grand Hotel stiess, arbeitete der ausgebildete Diätkoch und diplomierte Küchenmeister als Küchenchef im Golfclub St. Eurach in Deutschland und als Sous-Chef im Parkhotel Waldhaus in Flims.

Neben dem Gourmetrestaurant La Vetta verantwortet er die kulinarische Vielfalt der vier weiteren Restaurants im Tschuggen. Im Grand Restaurant serviert Seegert zeitgenössisch-internationale Küche, während die Gäste im Basement mit aussergewöhnlichen Burger-Kreationen verwöhnt werden. Im Tagesrestaurant La Collina liegt der Fokus auf mediterranen



TSCHUGGEN GRAND HOTEL  
AROSA

Köstlichkeiten. Auch in der Spa Lounge werden den Gästen leichte Snacks, vitaminreiche Fruchtsäfte und erfrischende Fitnessdrinks aus der Küche von Uwe Seegert.

Weitere Informationen unter [tschuggen.ch](https://tschuggen.ch).

Hochauflösendes Bildmaterial unter [tschuggenhotelgroup.ch/de/presse](https://tschuggenhotelgroup.ch/de/presse).

Stand Oktober 2019