



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, Executive Chef 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. Seit 2020 ist er zudem Executive Chef in den beiden Schwesterhäusern Valsana Hotel & Appartements Arosa und Hotel Eden Roc Ascona und verantwortet deren kulinarische Konzepte.

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.

In seiner Position als Executive Chef verantwortet er die kulinarische Vielfalt der vier Restaurants im Tschuggen. Im Grand Restaurant serviert Seegert zeitgenössisch-internationale Küche, während die Gäste im Basement mit aussergewöhnlichen Burger-Kreationen verwöhnt



TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA

werden. Im Tagesrestaurant La Collina liegt der Fokus auf mediterranen Köstlichkeiten. Auch in der Spa Lounge werden den Gästen leichte Snacks, vitaminreiche Fruchtsäfte und erfrischende Fitnessdrinks aus der Küche von Uwe Seegert.

Zusätzlich fungiert er als Executive Chef in zwei weiteren Häusern der Tschuggen Hotel Group und kümmert sich um die Konzeption des F&B-Angebotes im Valsana Hotel & Appartements Arosa und im Hotel Eden Roc Ascona.

Weitere Informationen unter tschuggen.ch.

Hochauflösendes Bildmaterial unter tschuggenhotelgroup.ch/de/presse.

Stand Juli 2020