

Hast du Lust dich kulinarisch mit der Region rund um die Val Medel und deren Produkten auseinanderzusetzen?

Hotel medelina, Curaglia - Val Medel

Koch/Küchenleiter:in gesucht



Im Frühjahr 2026 geht unser Küchenleiter Ruedi in den wohlverdienten Ruhestand. So suchen wir frühzeitig - sprich per Frühjahr 2026 oder nach Vereinbarung - eine Köchin oder einen Koch. Wir bieten dir die Möglichkeit, in einem kreativen Umfeld und mit einem kleinen Team in die kulinarische Landschaft der Val Medel einzutauchen und deine eigenen Ideen nach der Philosophie der medelina zu verwirklichen. Die Aufgabe besteht in erster Linie in der Zubereitung eines täglich wechselnden, dreigängigen Abend-Menüs für Hotel- und externe Gäste (bis max. 45 Personen). Hinzu kommen kulinarische Themenabende und verschiedene Kulturveranstaltungen.

Du bist richtig bei uns, wenn du gerne mit regionalen Produzenten zusammen arbeitest und sattelfest in der klassischen Küche bist (Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis und mehrere Jahre Erfahrung). Auch bist du an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert. Die Kreativität auch in der vegetarischen und veganen Küche ist für dich kein Fremdwort, sondern eine spannende Herausforderung. Wir bieten eine Jahrstelle und eine freie Hand in der Menügestaltung, eine faire Entlohnung und Unterstützung bei der Wohnungssuche.

Hotel und Umgebung

Das Hotel medelina wurde vor rund 7 Jahren von einem jungen Team im Rahmen eines Regionalentwicklungsprojekts initiiert. Es besticht durch seine herzliche, unkomplizierte Atmosphäre, der schlichten Architektur und durch die wunderbare Lage in der Berglandschaft. Die Val Medel ist Seitental der rätoromanischen Surselva und erstreckt sich von Disentis/Mustèr bis zum Lukma-

nierpass, der das Tal mit dem Tessiner Bleniotal verbindet. Die Abwesenheit von kommerziellem Tourismus macht das Tal zu einem beliebten Ziel für Ruhesuchende und Naturverbundene. Curaglia ist mit seinen rund 250 Einwohnern das grösste Dorf des Tales. Weitere Infos zur Val Medel findest du auf www.valmedel.info.

Culinarica - unsere Philosophie

Im Fokus der medelina-Küche steht die Region, deren Produkte und die Produzent:innen. Zu ihnen pflegen wir eine partnerschaftliche Beziehung und erzählen unseren Gästen die Geschichten zur Herkunft und Herstellung ihrer Produkte. Wir produzieren auch einige Produkte im und ums Haus. Wir haben eine kleine, hauseigene Bäckerei, einen grossen Gemüse- und Kräutergarten, 15 Obstbäume, Beeren und einen kleinen Hühnerstall. Das Gemüse kommt also aus unserem Garten oder von Partnerbetrieben in der Region. Das Fleisch liefern uns die Bauern der Val Medel. Auch die Milchprodukte stammen aus dem Dorf oder aus der unmittelbaren Region. Die Val Medel bietet zudem ein reiches Angebot an Wildwachsendem wie Heidelbeeren, Preiselbeeren, Alpenkräuter, Arvenschösslinge, Pilze und vielem mehr, das wir in unserer Küche verarbeiten. Diese Vielfalt an lokalen und regionalen Produkten kombinierst du zum täglichen medelina-Menü.



Bewerbung

Spricht dich das an? Und hast du Lust Teil eines familiären, jungen und aufgestellten Teams zu werden? Dann freuen wir uns mehr über dich zu erfahren. Schick uns deinen CV und dein Motivationsschreiben an info@medelina.ch.

Weitere Informationen über das Hotel findest du auf www.medelina.ch. Gerne erzählen wir dir per Telefon mehr über die medelina und die Stelle. Rico Tuor, +41 78 669 95 08.