

Markus Gradel - Kochende Leidenschaft

MARKUS GRADEL

Messer & Gradel,
so heißt das Restaurant des nun mittlerweile
weitgereisten 38 jährigen
Jungkochweltmeisters aus Müllheim.

Nach solider Grundausbildung, 1993, im
Kurort Badenweiler, im Relais & Chateau
Hotel Schwarzmatt, zog es Markus Gradel auf
die Insel Sylt.

Das Restaurant Lässig im Strandhörn,
Fährhaus in Munkmarsch, Tappe's im Walter's
Hof und die Strumhaube in Kampen waren
seine Stationen an der Nordsee.



Als Kontrast hierzu ging die Wanderung weiter
nach Zürs am Arlberg, in die Berge Österreichs. Nicht, ohne sich zwischendurch, im Jahr 2000, auch noch den
Titel des Jungkochweltmeisters in Paris abzuholen.

Während der Sommermonate, wenn kein Schnee auf dem Arlberg lag und sich die Gegend vom Ansturm der
unzähligen Skifahrer erholte, suchte sich Markus Gradel neue Herausforderungen. Da lag es nahe, sich als
Pendant zu den Bergen auf das Meer zu konzentrieren.

Zuerst heuerte Markus Gradel auf der Sea
Cloud II als Küchenchef an. Er reiste zwei
Jahre zusammen mit der Lady und lernte so
auf unzähligen Routen fast jeden
europäischen Hafen kennen.

Die nächsten Stationen auf See waren
verschiedene Luxusyachten, auf denen er als
Privatkoch zuerst für eine italienische und
dann für eine amerikanische Familie arbeitete.
Mailand, Genua, Sardinien, Portofino, Monaco
und St. Tropez gehörten zu seinen
Alltagskulissen.

Auch auf der Trauminsel Bermuda machte
Markus Gradel für einen Arbeitsaufenthalt halt
und sammelte weitere Eindrücke und Anregungen für seine kreative internationale Kochkunst.



Nach fast zwanzig Wanderjahren durch die Welt, zog es Markus Gradel wieder zurück in seine Heimat, nach
Müllheim, Baden, im Herzen des Markgräflerlandes, am Rande des Schwarzwalds, wo es den besten Wein, das
wärmste Klima und die höchste Dichte an ausgezeichneten Restaurants Deutschlands gibt.

Hier, mit Blick auf die Vogesen und nur einen Katzensprung in die benachbarte Schweiz, führt Markus Gradel nun seit mehr als drei Jahren sein kleines außergewöhnliches Restaurant - das Messer & Gradel, eine kleine Wohlfühl-Oase mit Bar, Lounge und Restaurant.

In angenehm unkompliziertem Ambiente wird Weltküche / Crossover gekocht, was die gesammelten Eindrücke aus den Wanderjahren des Kochs und Inhabers widerspiegelt und diese auf spannende Weise zusammenführt.



Persönliche Daten

Geburtsdatum	24.05.1977
Geburtsort	Müllheim
Wohnort	Müllheim
Größe	196 cm
Sprachen	Deutsch, Englisch, Französisch

Hobbys

An erster Stelle steht es, Zeit mit der Familie zu verbringen

Zeichnen

Heimwerken

(das Restaurant) Dekorieren

Wein & Food

Tennis

Schwimmen