TANJA GRANDITS - SCHWEIZ, BASEL



Redaktion: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Tanja Grandits hat ihren eigenen Markenbegriff für ihre Küche geschaffen: «Aromenküche». Kaum eine andere Küche kommt so farbig, sinnlich und mit überraschenden Aromenwelten daher.

INFORMATIONEN

- Nach Abitur und 2 Semestern Chemiestudium Absolvierung einer Kochlehre bei Harald Wohlfahrt im Hotel Traube in Tonbach. Danach Praxis in London und Südfrankreich.
- 2001 Eröffnung des eigenen Restaurants Thurtal in Eschlikofen
- 2008 Start im Restaurant Stucki in Basel
- Der eigene Stil führte schon bald zum grossen Erfolg in Basel.
- 2019 Veröffentlichung des 6. Buches, 'Tanjas Kochbuch'
- Feinkostladen am Standort des Restaurants
- Auszeichnungen (Stand 2019): 19 Punkte bei GaultMillau, 2 Sterne bei Michelin, Köchin des Jahres 2006, Koch des Jahres 2014 und 2020.

Restaurant Stucki, Bruderholzallee 42, CH-4059 Basel
www.tanjagrandits.ch / www.stuckibasel.ch
+41 61 361 82 22

DATEN

Aus der farbigen Küche von Tanja Grandits haben wir den Pfefferminz Buttermilch Lassi und ein Dessert ausgewählt, das Panna Cotta mit Passionsfrucht.