

Autor: nej
Datum: 14.9.2016
Dokument: CV Tanja Grandits

Nach ihrem Abitur und Kochlehre in der Traube Tonbach in Baiersbronn, verliess Tanja Grandits ihre Süddeutsche Heimat und machte sich auf nach London. Während gut zwei Jahren im Claridge's, sammelte Tanja Grandits viele wertvolle Erfahrungen um mit besten Referenzen im Gepäck nach Südfrankreich weiter zu ziehen. Im „Château de Montcaud“ in Bagnols-sur-Cèze hatte Tanja Grandits die Gelegenheit, das Gelernte zu verfeinern und im täglichen Einsatz entwickelte sie mehr und mehr ihren eigenen Stil. 2001 zog Tanja Grandits weg von Südfrankreich und schon bald in die Küche ihres ersten eigenen Restaurants, dem „Thurtal“ in Eschikofen (Thurgau, Schweiz).

Fliss und Kreativität zahlten sich aus und bereits 2006 wurde Tanja Grandits vom Gault Millau als „Köchin des Jahres“ und mit 16 Punkten ausgezeichnet. Noch einmal packte Tanja Grandits die Rezepte ein, diesmal in die Nordwestschweiz. Seit 2008 ist Tanja Grandits Chef des legendären „Stucki“ in Basel. Dort pflegt Sie ihren unverwechselbaren Stil, inszeniert zielsicher mit Farben und Gewürzen ihre einmaligen Gerichte und wurde dafür mit 2 Sternen im Guide Michelin belohnt. Tanja, wie ihre rund 30 Mitarbeitenden sie kollegial nennen, erhielt 2013 die Auszeichnung „Koch des Jahres 2014“ und ist von Gault Millau mit 18 Punkten bewertet. Sie ist definitiv im Kreis der Schweizer Spitzenköche angekommen und genießt auch international grosses Renommee.

Werdegang

- Kochlehre in der Traube Tonbach, Baiersbronn
- Clardige's, London
- Château de Montcaud, Bagnol-sur-Cèze
- Eröffnung ihres ersten Restaurants gemeinsam mit René Graf (2001)
- Seit 2008 Pächterin mit René Graf im Restaurant Stucki Basel

Auszeichnungen

- 2 Michelin Sterne
- 18 Punkte GaultMillau
- Köchin des Jahres (2006)
- Koch des Jahres (2014)