

## Das Peter Brunel - Gourmetrestaurant

**Wenn ein Chefkoch sein eigenes Restaurant plant, sind oft ganz viele Details wichtig. Genau diese machen ein Gourmetrestaurant zu etwas ganz besonderem. Das Peter Brunel-Gourmetrestaurant im Trentino, genau in Linfano, einem Viertel von Arco, gehört zu den Top-Gourmetadressen der Region. Design, Style und eine regional geprägte Spitzenküche verführen die Gäste.**



### Das Restaurant in Linfano

Das Restaurant befindet sich in Linfano, einem Viertel von Arco, jener idyllisch gelegenen Stadt, die sich etwa fünf Kilometer nördlich des Gardasees zwischen den Bergen der Brentagruppe erhebt. Hier herrscht ein mediterranes Klima, durch die großzügigen Fenster des Restaurants sieht der Gast im Garten Palmen vor mannshohen Hecken, die den Blick ins Grüne schweifen lassen und Schatten spenden.

"Mein Traum?", sagt Peter Brunel, während er mit großer Sorgfalt den frischen Lachs schneidet, von dem er seinen Blick nicht abwendet, um den Satz fortzusetzen: "Mein Traum ist es, den Stern an der nördlichen Spitze des Gardasees, meiner Trentiner Heimat, zum Leuchten zu bringen."

Was vielleicht etwas pathetisch klingt, ist jedoch wirklich so gemeint: Der Michelin-Stern soll von Arco auf die Region ausstrahlen!



## Der lange Weg zum Restaurantchef

Endlich ist er nach einem langen Weg mit vielen Etappen wieder zu Hause. Wie sah der Weg aus, den der 1975 im Fassatal in den Dolomiten geborene Restaurantchef gegangen ist, um dieses Haus zu leiten?

Brunel erzählt die Geschichte seines beruflichen Werdegangs. Er absolviert die Hotelfachschule in Tesero in der Provinz Trentino-Südtirol. Anschließend zieht es ihn in die etwas weiter nördlich gelegene Metropole Bozen, wo er im Parkhotel Laurin unter der Leitung des Chefkochs Giorgio Nardelli seine ersten Schritte in der Haute Cuisine macht. Mit dem erworbenen Wissen wird er Koch in der Villa Negri in Riva del Garda, wo er 2003 einen begehrten Michelin-Stern verliehen bekommt. Was für eine Leistung: Zu diesem Zeitpunkt ist er erst 28 Jahre alt! Danach leitet er in Trient die Küche einer Kirchengemeinschaft - ein Atemholen auf dem Weg seiner Karriere, eine Verschnaufpause oder ein Blick in einen Bereich, der einem sonst verschlossen bleibt? Möglicherweise von allem etwas. Jedenfalls schlägt es ihn anschließend in die Toskana, wo er die Leitung des Restaurants Palagio 59 in Rignano sull'Arno übernimmt, einer Gemeinde in der Nähe von Florenz. 2012 wird er Mitorganisator des *Chefs Circus*, einer Reihe gastronomischer Events großer Sterne-Köche, die zu Live-Jazz-Klängen kochen und zeigen, wie Musik ihr Können bereichern kann.



## Kraft und Zeit für die Ausbildung

In dieser Zeit investiert Peter Brunel reichlich Kraft und Zeit in seine Ausbildung, indem er internationale Erfahrung in Michelin-gekrönten Restaurants sammelt, besonders in Frankreich. Sein Interesse geht dabei weit über den Bereich der Küche hinaus, er entdeckt Kunst und Kultur als Inspirationsquelle für seine Arbeit. Er wird Mitglied der italienischen Nationalmannschaft der Köche und kann sich rühmen, seine Food-Design-Werke in der Ausstellung "The New Italian Design" des Triennale Design Museums ausgestellt zu haben. Diese Ausstellung, die ursprünglich im Istanbuler Museum für Zeitgenössische Kunst eröffnet wurde, zog 2012 nach Peking weiter und schließlich in die USA.

Im Sommer 2014 beginnt ein neuer und wichtiger Schritt in seiner Karriere, er wird Executive Chef der Lungarno Collection der Familie Ferragamo. Seine Küche wird hier um den Fusion-Stil ergänzt, jener Kombination unterschiedlicher Esskulturen und Kochkünste sowie der Vermischung klassischer Regional- und Nationalküchen, die als Ergebnis der Globalisierung betrachtet wird. Sein Können und mittlerweile auch seine Erfahrung tragen zum Ansehen von Lokalen wie dem Nikkei Fusion Bar & Restaurant und dem Gourmetrestaurant Borgo San Jacopo bei.

Im Dezember 2015 – etwas mehr als ein Jahr nach dem ersten Menü, das der talentierte und kreative Küchenchef im Restaurant Borgo San Jacopo entworfen hat, wird es mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.



Nun hat er ein neues Projekt in Angriff genommen, das ihn zurück ins Trentino in die Nähe des Gardasees bringt: nach Arco! "Ein Abenteuer", sagt er mit dem für ihn typischen wachen Blick und lächelt. Er hofft, dem Trentino mehr Aufmerksamkeit zu verschaffen und das mit einer exzellenten Küche, die italienisch und mediterran ist und bald mit einem Michelin-Stern honoriert wird.

In Zusammenarbeit mit einem Architektenteam hat der Chefkoch persönlich das Einrichtungskonzept des Restaurants entwickelt, das den Gast sofort für sich einnimmt. Wie bei allem zählt auch hier der erste Eindruck. Brunel berichtet weiter: "Das Ambiente steht für mein ganzes Haus, intim und einladend sowie frei von Türen, eine verspielte Kombination von Mauern und Einrichtungsgegenständen, Räumlichkeiten, in denen eine zwanglose und familiäre Atmosphäre aufkommt und man sich ein wenig wie zuhause fühlt. Der durchgehende rote Faden ist das Konzept des 'Gefallens' von Gabriele D'Annunzio."



---

**Veröffentlicht von Peter Brunel-Gourmetrestaurant**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)