



Adrian Klonowski profiil

Restoran Alexander peakokk, Pädaste Mõis – Muhu saar, Eesti

Adrian Klonowski on noor ja silmapaistev kokk Poolast, hiljuti töötanud peakokana Läänemere sadamalinna Gdanski restoranis Metamorfoza – üks parimatest restoranidest Poolas. Ta on oma loominguga võitnud juba märkimisväärse rahvusvahelise tunnustuse.

Adriani inspireerib sügav uudishimu ja kirk läänemere piirkonna maitsemaastiku vastu, kus on ka tema enda juured. See on armastus puhaste maitsete ning lihtsate roogade vastu. Ta naudib koostööd looduse ning värske toorainega. Roogade valmistamisel on Adriani sõnul oluline määratleda iga tooraine komponent, et seda algusest lõpuni väärtustada, mitte ainult parimaid lõikeid ja tükke.

Adriani toiduvalmistamise stiilis tuleb selgelt välja Põhjamaade mõju - lähenemiselt innovaatiline ja isikupärane, läbi kasvanud Läänemere piirkonna maitsetega. Adrian on põnevil võimalusest arendada nii ennast kui ka Pädaste Mõisa meeskonda Põhjala saarte köögi otsingutel.

Pädaste Mõis koos Adrian Klonowskiga jätkab oma traditsiooni Eesti gastronoomiavaldkonna kujundamise ja üllatamisega. Adrianis esitleme talendikat peakokka, kelle oskused ja ambitsioon lisavad kindlasti väärtust meie DNA-le, mida minevikus on kujundanud tema eelkäijad Peeter Pihel, Yves Le Lay ja Matthias Diether.

Ühendades uuesti kohaliku köögi ja ambitsioonika välismaise talendi, panustame kindlasti kulinaarse maastiku arengule.

Koostöös hortikultuuristiga, kelle igapäevaseks ülesandeks on varustada restorani Alexander aia- ja metsasaadustega, vastutab Adrian ja tema meeskond Pädaste Mõisa kulinaarse elamuse ja arengu eest. Olgu selleks meeliülendavad maitseelamused hommiku-, lõuna- või õhtusöögi ajal.

Kutsume teid nautima Adrian Klonowski isiklikku kulinaarset käekirja!

Adrian Klonowski karjääri tippphetked

2013-2018	Restoran Metamorfoza Gdańsk, 3 toques, 16,5 Points Gault Millau, Chef de Cuisine
2013	Restoran Metamorfoza Gdańsk, Chef de Partie
2010-2013	Restoran Avocado Sushi & Fusion, Sopot, Chef de Partie
2010	Kohvik Olimp, Gdańsk, Chef de Partie

Oktoober 2017	“Food on the Edge Symposium” esineja, Galway, Iirimaa
August 2017	Restoran Kadeau 1* Michelin, Bornholm, Taani
Jaanuar 2017	Restoran Studio 1* Michelin, Kopenhaagen, Taani
Juuli 2016	Commis Made IV: Urban Farm Stocznia Gdańsk korraldaja, Poola
Alates 2016	JRE – Jeunes Restaurateurs liige
November 2015	Gault et Millau Young Talent of the Year Award
September 2015	Gault et Millau Young Talent of the Year Regional Award
Juuni 2015	Commis Made III: Myślołom Wiatrołom korraldaja, Poola
Aprill 2015	Polish Food Think Tank projekt “Earth and Water” kaaskorraldaja

Adrian Klonowski iseendast

‘Minu arvates toimib restoran ühtse meeskonnana. Kogu meeskonna teadmiste ja abiga proovime parimal viisil välja tuua Pädaste Mõisa tõelise karakteri, kasutades ära asukoha iseärasusi ning austades aastaaja ettearvamatus. Oma tegemistes presenteerime kindlat toorainet koos nende heade ja veadega, austame nende tekstuuri ja maitset, tuues välja tõelise karakteri. Ebatäiuslikkuses peitub võlu ning selle eest peab loodust austama. Seetõttu ehitame oma teeninduse ja menüü tugevalt Põhjala saarte kultuuri, traditsiooni ja tavade ümber.’

Pädaste Mõis

Pädaste mõis - ajalooline baltisaksa mõis 15. sajandist asub rikkumata looduskaitsealal Läänemere kallastel. Vaikus, hingematvad vaated, põhjamaiste niitude ja metsade aroom, õhtuse jaheda õhu eriline kargus, sametine hämarus ning taevaaloatuse külluslikkus jäävad Teid saatma igaveseks. Meie Härrastemaja oli jäetud puutumatusena aastakümneteks kuni me viimase 20 aastaga päästsime hoone täielikust lagunemisest ning taastasime selle detailidele erilist tähelepanu pöörates. Tulemuseks on juveel-hotell milles veatu elegantsi ja peene huumoriga on seotud ülim mugavus, rõhutatud tagasihoidlikkus, kombinatsioon Eesti ajaloost ja 21. sajandi elustiilist.

Pildid

[Adrian Klonowski](#)

[Pädaste Manor](#)

Pildid vabaks kasutamiseks. Piltide kasutamine ärilisel eesmärgil keelatud.

Digital presskit Pädaste Mõis



Independently minded

