

Medienmitteilung

Krone La Punt – 450-jähriges Gasthaus wird immer jünger

Die Krone in La Punt im Oberengadin entwickelt ihr Potenzial, offeriert eine neu gedachte alpine Gourmetküche und erhält eine neue Geschäftsführung: Der britische Sternekoch James Baron und seine thailändisch-schweizerische Frau Natacha werden Gastgeber im historischen Hotel mit der zeitgemässen Inneneinrichtung, das neu als «Krone – Säumeri am Inn» auftritt.

La Punt, 12. April 2022 – Die Krone La Punt unterzieht sich einer Verjüngungskur. Das über 450-jährige Engadiner Bauernhaus am Fuss des Albulapasses war 2002 vom Unternehmerpaar Regula und Beat Curti gekauft worden, um zu verhindern, dass es einem Zweitwohnungsbau weichen musste. 2002 bis 2017 wurde die Krone in mehreren Etappen umfassend saniert, restauriert und ausgebaut. Seither verband das Hotel mit 17 Zimmern, Restaurant und mehreren Gaststuben traditionellen Charme mit neuzeitlichem Komfort.

Jetzt folgt ein weiterer Innovationsschub. «Die Krone wird ein junger und lebendiger Betrieb mit einer spannenden neuen Küche», verspricht Regula Curti. Lokale Produkte sollen sich mit Geschmacksnoten aus aller Welt zu einer exzellenten neuen Alpenküche verbinden. «Casual auf hohem Niveau» werde die Krone sein, verheisst Verwaltungsratspräsidentin Bettina Plattner, und damit «eine bunt zusammengewürfelte, weltoffene Gästeschar ansprechen.»

Von Hong Kong ins Oberengadin

Wenn die Krone am 8. Juli für die Sommersaison eröffnet wird, werden Natacha und James Baron die neuen Gastgeber sein. Trotz seinen erst 37 Jahren kann James Baron eine eindruckliche, internationale Laufbahn vorweisen: Nach einer Kochlehre im Restaurant JSW (ein Michelin-Stern) im englischen Petersfield war er unter anderem bei Didier de Courten in Sidars (zwei Michelin-Sterne) und bei Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein (drei Michelin-Sterne) tätig. Als Küchenchef kochte er im Hotel Tannenhof im österreichischen St. Anton am Arlberg (18 Punkte Gault Millau), wo er auch seine Frau Natacha kennenlernte, die dort als Chef de Rang tätig war. Seit November 2020 war er nun im Landmark Mandarin Oriental in Hong Kong (zwei Michelin-Sterne, 18 Punkte Gault Millau) als Chef de Cuisine tätig.

«Natacha und James haben uns durch ihre Erfahrung, ihren Leistungsausweis und ihre Kreativität überzeugt», sagt Bettina Plattner. «Beide sind hochmotivierte junge Profis, die internationales Flair mitbringen und dabei perfekt Deutsch sprechen.» James Baron ergänzt: «Wir lassen uns von der Region inspirieren, der Landschaft, der Kultur, der Architektur und den alpinen Gerichten.» Im neu konzipierten Fine-Dining-Lokal La Chavallera (romanisch für die Säumerin) sollen regionale Produkte verwendet werden «in Verbindung mit den Schätzen, welche die Säumer ins Tal gebracht haben – von Mailand, Venedig bis München und Genf», erklärt James Baron.

Neue, internationale Klientel

La Punt Chamues-ch war «Schweizer Dorf des Jahres 2021» und bereitet sich auch auf die Zukunft vor: Nach Plänen des berühmten englischen Architekten Sir Norman Foster entsteht in unmittelbarer Nähe der Krone der InnHub, ein Rückzugs- und Inspirationsort für lokale, nationale und internationale Unternehmen und Organisationen, ein innovativer Ort für ganzjähriges Arbeiten und Netzwerken mit Sport-, Gesundheits- und Bildungsangeboten

KRONE

SÄUMEREI · AM INN

sowie bewirtschafteten Zweitwohnungen. Um einen öffentlichen Treffpunkt werden sich Läden, ein Café, Meetingräume, ein Sportzentrum sowie Wohnungen gruppieren.

Der InnHub richtet sich an eine anspruchsvolle internationale Klientel, an Organisationen und Firmen. «Für die Krone ist diese Entwicklung eine grosse Chance. Unser Zukunftskonzept passt bestens zu den Visionen für das offene und innovative La Punt», sagt Bettina Plattner. Regula Curti ergänzt: «Die Krone wird sich mit dem neuen Angebot vom gemütlichen Rückzugsort zum lebendigen Treffpunkt entwickeln – vom Geheimtipp zum «Place to be». Dabei werden wir gemeinsam mit James und Natacha alles daransetzen, dass die Krone ein Gasthaus bleibt, das für Gourmet-Erlebnisse und herzliche Gastfreundschaft steht.»

Die **Krone – Säumerei am Inn** in einem historischen Gebäude aus dem 16. Jahrhundert mit 17 Zimmern liegt an bester Lage in La Punt im Oberengadin, direkt am Albulapass und mitten in der Engadiner Berg- und Sportwelt. Im Sommer locken drei Golfplätze sowie unzählige Bike- und Wanderwege in der Umgebung, im Winter der direkte Anschluss an das umfangreiche Engadiner Langlauf-Loipennetz. 2023 öffnet in unmittelbarer Nachbarschaft der InnHub als Ort für Innovation und Inspiration, Austausch und Begegnung. Kulinarisch sorgt Gastgeber und Chefkoch James Baron in der Krone für eine gehobene Küche, in der er beste Produkte aus dem gesamten Alpenraum mit einer internationalen Note kombiniert. www.krone-la-punt.ch

Weitere Informationen:

PrimCom
Sabine Biedermann
Stv. Geschäftsführung
Tel. +41 44 421 41 23
s.biedermann@primcom.com

Krone – Säumerei am Inn
Bettina Plattner-Gerber
VR-Präsidentin
Tel. +41 81 842 01 12
bettina@plattnerundplattner.ch