lenkerhof
gourmet spa resort

PURER GENUSS IST BEI
UNS INKLUSIVE
5-STERNE-WOHLFÜHLKLIMA
GOURMET GASTRONOMIE
7-SOURCES-WELLNESS

Der «Hotelkoch des Jahres» wirkt im Lenkerhof gourmet spa resort

Eine wichtige Auszeichnnung für Stefan Lünse: Der Küchenchef des Fünf-Sterne-Superior-Hotels Lenkerhof gourmet spa resort im Simmental im Berner Oberland ist beim jährlichen Hotel-Ranking des Schweizer Wirtschaftsmagazins «Bilanz» soeben zum «Hotelkoch des Jahres» gekürt worden.

Lenk im Simmental, 26. Juli 2019. Der 38-jährige Deutsche Stefan Lünse ist seit fünfeinhalb Jahren im Lenkerhof gourmet spa resort engagiert und dort für die Küchen der Restaurants «Spettacolo» und «Oh de vie» verantwortlich, die vom Gourmetführer «Gault Millau» mit 16 respektive 13 von 20 Punkten bewertet werden. Dass die «Bilanz» ihn soeben zum «Hotelkoch des Jahres» gewählt hat, ist eine weitere Anerkennung seines Talents.

Stefan Lünse begann mit 15 Jahren seinen Bubentraum zu verwirklichen: eine Kochlehre. Und zwar an bester Adresse: im Hotel Restaurant Talmühle in Sasbachwalden im Schwarzwald, das mit einem Michelin-Stern und mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet ist. Seine Passion wurde schon früh geweckt, wie er erzählt: «Meine Mutter hat zu Hause immer gekocht, und mein Opa war Bäcker.» Beiden hat er gerne und viel geholfen. Heute nennt er seinen Kochstil «freestyle cooking»; er tüftelt immer wieder neue Kombinationen der Zutaten, Kräuter und Gewürze aus. In seiner Küche besinnt er sich jedoch auf die erlernten klassischen Methoden.

Nach Stationen als Sous Chef im Schlosshotel Bühlerhöhe, Brenner's Parkhotel Baden-Baden und im Restaurant Port Petit in Cala d'Or auf Mallorca liess sich Lünse zum Küchenmeister an der Europäischen Hotelfachschule in Baden-Baden ausbilden. Danach folgte ein Engagement als Sous Chef in zwei weiteren renommierten Häusern: in den Winterhalbjahren im Restaurant Cà d'Oro im Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz, im Sommer im Restaurant Aphrodite im Hotel Giardino, Ascona. Im Berner Oberland, wo er 2014 ankam, fühlt sich Stefan Lünse wie zuhause. Einerseits überzeugen ihn die lokalen Produkte, Fleisch, Käse und alles, was die Natur hergibt. «Ich sammle gerne Pilze», sagt er. Zudem sucht er auch den persönlichen Kontakt zu den Produzenten. Daneben liebt er die Berge: «Ich gehe in jeder freien Minute zum Mountainbiken.»

Dass die «Bilanz» das Schaffen seines Küchenchefs würdige, freue ihn sehr, meint Lenkerhof-Direktor Jan Stiller: «Die Auszeichnung, die Stefan Lünse unbedingt verdient hat, bestärkt uns in unserer Philosophie: Wir möchten nicht nur das jugendlichste Fünf-Sterne-Haus der Schweiz mit einer der schweizweit attraktivsten Wellnesszonen sein, sondern unsere Hotel- und Tagesgäste auch mit einer kreativen, saisonal und regional fokussierten Restauration verwöhnen.»

Das 5-Sterne-Superior **Lenkerhof gourmet spa resort** liegt an der Lenk im Simmental BE, inmitten von intakter Natur, imposanten Bergen und kraftvollen Gewässern. Seine Geschichte begann vor 350 Jahren mit einem Badehaus und der hoteleigenen Balmenquelle. Die bewegte Vergangenheit wurde in der heutigen Innenarchitektur des 2000 m^2 grossen Wellnessbereichs «7sources beauty & spa» spannend umgesetzt. Das Haus ist Mitglied von Relais & Châteaux, der exklusiven Vereinigung von Hotels und Spitzenrestaurants, deren Delegationsvorsitz für die Schweiz und Liechtenstein Jan Stiller innehat.

Lenkerhof gourmet spa resort
Badstrasse 20, CH-3775 Lenk im Simmental, T +41 33 736 36 36, F +41 33 736 36 37, welcome@lenkerhof.ch, www.lenkerhof.ch

lenkerhof
gourmet spa resort

PURER GENUSS IST BEI
UNS INKLUSIVE
5-STERNE-WOHLFÜHLKLIMA
GOURMET GASTRONOMIE
7-SOURCES-WELLNESS

Im Lenkerhof wird grösster Wert auf Nachhaltigkeit gelegt, das Haus ist 14001 ISO umweltzertifiziert und wurde von tripadvisor mit dem Label «Öko-Spitzenreiter Gold» ausgezeichnet. Das Lenkerhof gourmet spa resort umfasst neben 80 Zimmern und Suiten eine Meeting- und Event-Infrastruktur, drei Restaurants – darunter das Gourmetlokal Spettacolo –, eine Terrasse, Bar und Lobby, eine Cigar Lounge sowie einen Weinkeller. www.lenkerhof.ch

Kontakt:

PrimCom
Sophie Grüber
Beratung
Tel. +41 44 421 41 26
s.grueber@primcom.com

Lenkerhof gourmet spa resort
Jan Stiller
Direktor
Tel. +41 33 736 36 36
j.stiller@lenkerhof.ch