

Medienmitteilung

Sternekoch James Baron neu in der Krone in La Punt Vom Hotel Tannenhof in St. Anton über Hongkong in die Schweiz

Die Krone in La Punt im Schweizer Oberengadin ist zu neuem Leben erwacht. Mit dem britischen Sternekoch James Baron zieht ein junges Team in das historische Hotel mit der zeitgemäßen Inneneinrichtung, das neu als "Krone – Säumerei am Inn" auftritt. Baron, der zuvor Küchenchef im Hotel Tannenhof in St. Anton am Arlberg war, setzt auf eine neu gedachte alpine Gourmetküche.

La Punt/Schweiz, 18. Juli 2022 – La Punt Chamues-ch, "Schweizer Dorf des Jahres 2021" am Inn nahe St. Moritz im Oberengadin in der Schweiz, darf in eine spannende Zukunft blicken. Nach den Plänen des Londoner Star-Architekten Sir Norman Foster wird mit dem InnHub ein moderner Inspirations- und Rückzugsort entstehen. Passend dazu hat sich das altehrwürdige Gasthaus Krone in La Punt fit für die Zukunft gemacht. Nun wurde die Sommersaison eingeläutet – mit einem neuen Team um den britischen Sternekoch James Baron, der aus seiner Zeit als Küchenchef im Hotel Tannenhof auch in Österreich ein Begriff ist.

Das über 450-jährige Engadiner Bauernhaus am Fuß des Albulapasses war 2002 vom Schweizer 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 verbindet das Hotel mit 17 Zimmern, einem Restaurant und mehreren Gaststuben traditionellen Charme mit neuzeitlichem Komfort. Gastgeber waren bis in diesem Frühjahr Sonja und Andreas Martin.

Mit dem Wechsel der Gastgeber folgt nun ein weiterer Innovationsschub. "Die Krone wird ein junger und lebendiger Betrieb mit einer spannenden neuen Küche", verspricht Regula Curti. Lokale Produkte sollen sich unter James Baron mit Geschmacksnoten aus aller Welt zu einer exzellenten neuen Alpenküche verbinden. "Casual auf hohem Niveau" soll die Krone sein, sagt Verwaltungsratspräsidentin Bettina Plattner, und damit "eine bunt zusammengewürfelte, weltoffene Gästeschar ansprechen."

Von England über Österreich und Hongkong in die Schweizer Berge

Neue Gastgeber in der Krone sind Natacha und James Baron. Trotz seinen erst 37 Jahren kann James Baron eine eindrückliche, internationale Laufbahn vorweisen: Nach einer Kochlehre im Restaurant JSW (ein Michelin-Stern) im englischen Petersfield war er unter anderem in der Schweiz bei Didier de Courten in Siders (zwei Michelin-Sterne) und bei Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein (drei Michelin-Sterne) tätig. Als Küchenchef kochte er von 2015-2020 im Hotel Tannenhof in St. Anton am Arlberg (18 Punkte Gault Millau und Hotel des Jahres 2018). Hier lernte er auch seine Frau Natacha kennen, die als Chef de Rang tätig war. Seit November 2020 war er nun im Landmark Mandarin Oriental in Hongkong (zwei Michelin-Sterne) 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 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 in der Schweiz 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-lapunt.ch

Weitere Informationen:

PrimCom
Petra Wittmann
Geschäftsführung
Tel. +43 1 522 26 34
p.wittmann@primcom.com

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