KRONE
SÄUMEREI · AM INN

Pressemitteilung

Krone La Punt – Ein 450 Jahre altes Gasthaus wird immer jünger

Die Krone in La Punt im schweizerischen Oberengadin ist zu neuem Leben erwacht. Unter neuer Leitung bietet sie eine modern interpretierte alpine Gourmetküche. Mit dem britischen Sternekoch James Baron zieht ein junges Team in das historische Hotel, das jetzt als «Krone – Säumerei am Inn» auftritt.

La Punt, 19. Juli 2022 – La Punt Chamues-ch, das «Schweizer Dorf des Jahres 2021» nahe St. Moritz im Oberengadin in der Schweiz, darf in eine spannende Zukunft blicken. Nach den Plänen des Londoner Star-Architekten Sir Norman Foster (u. a. Neugestaltung des Berliner Reichstags) wird am Inn ein moderner Inspirations- und Rückzugsort entstehen – der InnHub. 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 dazu direkt aus Hongkong in die Schweizer Bergwelt zog.

Das über 450 Jahre alte Engadiner Bauernhaus am Fuße 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 verband das Hotel mit 17 Zimmern, Restaurant und mehreren Gaststuben traditionellen Charme mit neuzeitlichem Komfort. Gastgeber waren bis in diesem Frühjahr das Wirtepaar Sonja und Andreas Martin.

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 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 spreche damit «eine bunt zusammengewürfelte, weltoffene Gästeschar an.»

Von 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 in Österreich im Hotel Tannenhof in St. Anton am Arlberg (18 Punkte Gault Millau). Hier lernte er auch seine Frau Natacha kennen, die als Chef de Rang tätig war. Seit November 2020 war er dann im Landmark Mandarin Oriental in Hongkong (zwei Michelin-Sterne) als Chef de Cuisine tätig.

«Natacha und James haben uns durch ihre Erfahrung, ihr Können 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 «in Verbindung mit den Schätzen, die die Säumer ins Tal gebracht haben – von Mailand, Venedig bis München und Genf - verwendet werden », erklärt James Baron.

Neue, internationale Klientel

Das Dorf La Punt Chamues-ch hat visionäre Zukunftspläne: Nach den Design-Ideen 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, der 2023 öffnen wird, 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
Nina Aryapour
Agenturleitung
Tel. +49 176 813 22 650
n.aryapour@primcom.com

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