

**Das Kulm Hotel St. Moritz präsentiert in diesem Winter Stars  
der Spitzengastronomie**

– Kulinarik und Design der Extraklasse –



*St. Moritz, 30. November 2023.* Das Kulm Hotel St. Moritz wird in diesem Winter zum neuen kulinarischen Hotspot des Engadins: der renommierte englische Kreative Luke Edward Hall enthüllt sein opulentes Design für das neue peruanische Restaurant [Amaru](#), das die Köchin Claudia Canessa führt. Michelin-Sternekoch Mauro Colagreco übernimmt die Leitung des von Sir Norman Foster neu umgebauten [Kulm Country Club](#), und der aufstrebende Star der kulinarischen Szene Grossbritanniens, Tom Booton, leitet die legendäre [Sunny Bar](#).

Mit dem [Amaru](#) erhält Claudia Canessa, die die letzten Jahre die Gäste in der Sunny Bar begeistert hat, eine neue Heimat. Das Lokal entstand in Zusammenarbeit zwischen Luke Edward Hall und der quirligen Chefköchin mit peruanisch-italienischen Wurzeln und bietet ein zauberhaftes Universum, wo Musik, Malerei, Beleuchtung und Design sich künstlerisch und spielerisch miteinander verbinden und zum gemeinsamen Geniessen von einfachem und leichtem, aber immer spannend kombiniertem peruanischem Street Food einladen. Das Innendesign des [Amaru](#) widerspiegelt das St. Moritzer Flair und die natürliche Schönheit des Engadins, gepaart mit peruanischen Einflüssen. Mit der olivgrünen Holzvertäfelung, rosafarbenen Tischdecken, einem handgewebten Teppich im Antilopenmuster und pilzförmigen Leuchten ist das eklektische Raumdesign – ganz wie die Speisen – ein Fest für die Sinne.

Nachdem er die letzten drei Jahre das «K» im Kulm Hotel geführt hat, zieht der Michelin-Sternekoch Mauro Colagreco in den [Kulm County Club](#). Der bisherige Küchenchef und Gastgeber Daniel Müller bekleidet neu die Position als «Culinary Consultant» für die Hotelrestaurants und bleibt dem Kulm so auch weiterhin erhalten. 1905 als olympischer Eispavillon erstellt, zählt der [Kulm Country Club](#) zu den mythischen Baudenkmalern in St. Moritz. Im 2017 von Sir Norman Foster zu neuem Leben erweckt, erfuhr dieser nun eine erneute Überarbeitung durch den renommierten britischen Architekten und St. Moritz Freund. Die neu gestalteten Räume greifen das Licht und die Schönheit der umliegenden Berge auf und schaffen eine entspannt-gediegene Atmosphäre. An seiner

neuen Wirkungsstätte kreiert Colagreco mit aussergewöhnlichen und hochwertigen Zutaten virtuose, aber dennoch ungezwungene Gerichte, die auf dem Jospier-Grill zubereitet werden. Die kühne Vision von Colagreco ist gepaart mit einem starken Engagement für Nachhaltigkeit: Bei ihm, dem gebürtigen Argentinier, hat die Verwendung einer Vielfalt an lokalen und saisonalen Zutaten und Produkten stets absolute Priorität. Für einen stimmungsvollen Rahmen sorgen ein sorgfältig kuratiertes analoges Klangambiente sowie Live-Musik von Künstlern, die exklusiv von «Directeur d'Ambiance» Arman Naféci eingeladen werden.

In der legendenumwobenen **Sunny Bar**, die seit Jahrzehnten auch traditioneller Treffpunkt der wagemutigen Cresta Run Fahrer ist, übernimmt das britische Kochtalent **Tom Booton** das Küchenzepter. Mit seinem neuen dynamischen Ansatz, der die Tradition der ältesten und legendärste Sportsbar in den Alpen aufgreift, verbindet er gekonnt schweizerische und britische Zutaten zu einer ambitionierten Küche. Inspiriert vom Konzept des «Gastropubs» bietet Booton herzhaftere Gerichte an, die er raffiniert interpretiert. Später am Abend verwandelt sich die Sunny Bar jeweils wieder zur klassischen Sportsbar mit gelegentlichen Live-Konzerten von Jazzbands.

«Im Kulm wird Tradition grossgeschrieben. Doch ebenso steht unser Haus auch für Kreativität und Innovation in der Hotellerie: Wir arbeiten seit jeher mit kulturellen Pionieren zusammen, um unseren Gästen eine unvergessliche Auszeit zu bieten. Ausserdem sind wir stolz darauf, mit diesen führenden Kreativen zusammenzuarbeiten und eine unvergessliche Wintersaison zu schaffen», so Heinz E. Hunkeler, General Manager Kulm Hotel St. Moritz.

Marco Taufer, Executive Chef im Kulm Hotel, ergänzt: «Wir bieten eine kulinarische Reise, auf der jedes Gericht eine Geschichte erzählt. In unseren Restaurants warten wir mit einer enormen Vielfalt an Aromen und Geschmacksrichtungen auf. In Zusammenarbeit mit den besten Köchen der Welt schaffen wir dadurch ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, das die Erwartungen unserer Gäste weit übertreffen wird.»

Das gastronomische Angebot des Kulm Hotels umfasst neben dem Amaru, dem Kulm Country Club und der Sunny Bar auch das gemütliche Chesa al Parc mit grosser Sonnenterrasse und rustikalem Charme, in dem Schweizer Spezialitäten und internationale Gerichte serviert werden sowie das beliebte, weit über das Engadin hinaus für seine «Italianità» bekannte Restaurant Pizzeria. Dieses erhielt auf die Wintersaison eine neue, hochmoderne Showküche und beeindruckt daneben mit einer grossen Auswahl an Weinen.

### Öffnungszeiten der drei neuen Restaurants während der Wintersaison

- Der Kulm Country Club ist von Mittwoch bis Sonntag zum Mittag- und Abendessen bis 22.00 Uhr geöffnet. Die Bar ist jeweils durchgehend von 12.00 bis 24.00 Uhr geöffnet.
- Das Amaru ist von Dienstag bis Samstag geöffnet und lädt zwischen 19.00 und 22.00 Uhr zum Abendessen ein.
- Die Sunny Bar lädt von Freitag bis Dienstag zwischen 19.00 und 22.00 Uhr zum Dinner ein.

## Infos zu den Chefs:

### **Claudia Canessa**

Mit ihren peruanisch-italienischen Wurzeln ist Claudia Canessa eine wahrhaft internationale Köchin, die den Geschmack der Anden in die Alpen bringt. Neben ihrer Vorliebe für einfache Zutaten und das Teilen von Gerichten im Family-Style sind ihre zweite Leidenschaft Cocktails nach Art des Pisco Sour.

### **Mauro Colagreco**

Im Jahr 2022 wurde Mauro Colagreco als erster Küchenchef überhaupt zum UN-Goodwill-Botschafter für biologische Vielfalt ernannt. Internationale Bekanntheit erreichte der gebürtige Argentinier im Jahr 2019, als sein Flaggschiff-Restaurant Mirazur an der Côte d'Azur vom französischen Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet und auf Platz 1 des Rankings «The World's 50 Best Restaurants» gewählt wurde.

### **Tom Booton**

Der im britischen Essex geborene Tom Booton entwickelte seine Leidenschaft für das Kochen in seiner Schulzeit, während der er bereits Erfahrungen in Restaurantküchen sammelte. Bei der Zusammenarbeit mit dem preisgekrönten Koch Alyn Williams im «Westbury Hotel» verlor er sein Herz dann vollends an die Kochkunst. Als bislang jüngster Küchenchef hat Tom Booton ausserdem im «The Grill by Tom Booton at The Dorchester» Geschichte geschrieben, wo er seit 2019 klassische moderne britische Gerichte serviert.

Für Medienanfragen wenden Sie sich bitte an:

[katja.grauwiler@pr-ticular.com](mailto:katja.grauwiler@pr-ticular.com) / +41 (0)79 684 88 53

[flurina.sprick@pr-ticular.com](mailto:flurina.sprick@pr-ticular.com) / +41 (0)76 430 99 90

## **KULM HOTEL**

Das Kulm Hotel St. Moritz ([www.kulm.com](http://www.kulm.com)) war das erste Hotel, das in St. Moritz gebaut wurde. Seit seiner Eröffnung im Jahr 1856 etablierte es sich rasch zu einem beliebten Ziel für Badeurlaube und Malreisen, vor allem unter den Briten, die etwa 75 % der Hotelgäste ausmachten. Der damalige Besitzer des Kulm Hotels, Johannes Badrutt, bot ab 1864 Winterurlaub in St. Moritz an. So konnten das Hotel, der Ort und die ganze Schweiz in der Saison 2014/15 150 Jahre Wintertourismus feiern. Seit dem 19. Jahrhundert hat sich das Kulm Hotel durch Erweiterungen und Renovierungen stark verändert, doch die wunderbare Lage im Herzen von St. Moritz mit Blick auf den See ist gleichgeblieben. Das Kulm Hotel St. Moritz ist Mitglied von «The Leading Hotels of the World». Es verfügt über 150 Zimmer und sechs Restaurants und das weitläufige Kulm Spa St. Moritz, das mit einem 20-Meter-Hallenbad mit Unterwassermusik, verschiedenen Saunen und Dampfbädern, einem Jacuzzi, einem voll ausgestatteten Fitnessraum und Behandlungsräumen aufwartet – immer mit herrlichem Blick auf den St. Moritzersee. Ausserdem bietet das Hotel sechs Konferenzräume für 50 bis 500 Personen.