

Neues aus der Engadiner Küche

05.12.2016, 17:53 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *STROMBERGER PR*

Presseagentur: *STROMBERGER PR*



Mauro Taufer und Hans Nussbaumer

Mauro Taufer wird Küchenchef des Kulm Hotel St. Moritz– Peruanische Kulinarik in der neukonzipierten Sunny Bar

Aufgedeckt: Mauro Taufer löst in der Wintersaison 2016/17 den langjährigen Chef de Cuisine Hans Nussbaumer im Kulm Hotel St. Moritz ab, für den am 2. Dezember seine 52. und letzte Saison am Herd des Fünf-Sterne-Hauses beginnt. Die Küchenlegende zeichnete über 25 Jahre für alle Restaurants des Hotels und ein 50-köpfiges Team verantwortlich und verabschiedet sich nach dem Winter in den Ruhestand. Inspiriert von der traditionellen französischen Küche und vor allem von mediterranen Einflüssen verwöhnt Mauro Taufer ab sofort die Gäste. Der gebürtige Italiener bringt unter dem Leitsatz „Klassische Küche ist die Basis für Kreativität“ regionale, mediterrane und leichte Gerichte auf den Teller. Ebenfalls neu im kulinarischen Team des Hotels ist die in Lima geborene Claudia Canessa, die ab diesem Winter in der neukonzipierten Sunny Bar peruanische Kreationen wie Ceviche und Artischocken-Spargel-Quinotto serviert. Hotelgästen stehen neben der Sunny Bar, dem Grand Restaurant und dem Gourmetrestaurant „The K“ die Pizzeria mit italienischen Leckereien, die gemütliche Chesa al Parc mit Bündner Spezialitäten und ganz neu auch der Kulm Country Club mit Pop-Up-Restaurant und verschiedenen Gastköchen offen. Die Übernachtungspreise im Kulm Hotel beginnen im Winter bei 675 Schweizer Franken (zirka 607 Euro) für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Halbpension. Reservierungen werden per Mail an reservations@kulm.com oder unter der Nummer +41(0)81 836 80 00 entgegengenommen. Weitere Informationen rund um das Hotel finden sich auf www.kulm.com

Mit Mauro Taufer kommt ein bekanntes Gesicht zurück in das Engadin. Nach mehreren Stationen in Venedig kehrt er in die Schweiz zurück, wo er bereits in verschiedenen Grand Hotels tätig war. „Das Kulm Hotel hat seine eigene kulinarische Identität und daran wird sich auch zukünftig nichts ändern. Die Gäste sollen sich bei mir wie zu Hause fühlen“, verspricht der 41-jährige Chefkoch. Taufer sieht sich selbst als Dirigent des Küchenensembles und wird nach und nach dezent seine persönliche Note einbringen, das Konzept bleibt jedoch bestehen. So stehen weiterhin die Liebe zum Detail und die Qualität und Regionalität der Produkte im Mittelpunkt. Die Leidenschaft

für das Kochen und das Spiel mit Aroma und Konsistenz hat er von seinem Vater, der Küchenchef im Lausanne Palace war.

Mit komplett neuem Konzept dagegen startet die Sunny Bar in die Wintersaison. Nach Stationen in Lima, Cusco und London bringt Claudia Canessa zusammen mit ihrer Assistentin Diana Matute Moreno erstmalig peruanische Küche in das Engadin. In der ältesten Sportsbar der Alpen genießen Gäste täglich ab 19 Uhr außergewöhnliche Gaumenfreuden. Neben Fisch und Meeresfrüchten stehen unter anderem gefüllte Avocado mit Pilzen, Spargel und Chiasamen und Amaranth-Torte mit Schokoladen-Quinoa und Lucuma-Eis auf der Speisekarte.

Portrait

Das Kulm Hotel St. Moritz verfügt über 172 Zimmer und Suiten, sechs Restaurants und drei Bars, einen eigenen Neun-Loch-Golfplatz sowie ein modernes Spa auf 2.000 Quadratmetern. Das luxuriöse Grand Hotel hat eine bewegte und geschichtsträchtige Vergangenheit. 1864 wurde hier vom Hotelpionier und ehemaligen Besitzer Johannes Badrutt der Wintertourismus ins Leben gerufen. 1905 wurde mit dem Kulm Pavillon ein Ort der Begegnung geschaffen; ab Ende Januar 2017 erstrahlt dieser in neuem Glanz. Für rund elf Millionen Schweizer Franken vollständig restauriert und vom Star-Architekten Lord Foster gestaltet, empfängt er die Gäste als "Kulm Country Club" mit einem innovativen Kulinarik- und Veranstaltungskonzept. Zur Ski-Weltmeisterschaft 2017 werden hier die Medaillen vergeben. Das Kulm Hotel darf sich mit zahlreichen Auszeichnungen schmücken. So gelten die Gastgeber Jenny und Heinz E. Hunkeler als das Dream-Team der Schweizer Luxushotellerie und wurden 2016 von der Jury des renommierten Ratings in der Schweizer SonntagsZeitung zu den „Hoteliers des Jahres“ gekürt. Das Schweizer Wirtschaftsmagazin Bilanz zeichnete die Mitarbeiterin Nadine Böning Soares zur Spa-Leiterin des Jahres und das Hotel als eines der besten Ferienhotels des Landes aus. Von Connoisseur Circle wurde das Kulm Hotel 2016 als bestes Berghotel der Schweiz geehrt. www.kulm.com.

News-ID: 930163 • Views: 490 (Stand: 01.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/930163/Neues-aus-der-Engadiner-Kueche.html>