

Das St. Moritzer «Kulm» ist das Hotel des Jahres 2018

Das Luxushotel «Kulm» in St. Moritz, geführt von Jenny und Heinz Hunkeler, ist vom Gastronomieführer Gault Millau zum Hotel des Jahres 2018 erkoren worden.



Besonders freuen darf sich das General Manager-Ehepaar Hunkeler. Jenny und Heinz E. Hunkeler schafften das «Double»: Die Hunkelers sind die einzigen, die den Titel «Hotel des Jahres» bereits zum zweiten Mal in Empfang nehmen könnten. Ein erstes Mal hatten sie sich die Auszeichnung mit dem Hotel «Kronenhof» in Pontresina geholt.

Heinz E. Hunkeler freut sich riesig über die Auszeichnung und war am Montag sichtlich gerührt, als er vor versammelter Engadiner Luxushotellerie die Auszeichnung entgegennahm. «Die Überraschung für uns war gross», sagte er und dankte in erster Linie auch den Mitarbeitenden, welche sich allesamt im Hotelgarten versammelt haben und zur Feier des Tages bunte Ballone in den Himmel steigen liessen.

Das «Kulm» wartet mit weiteren kulinarischen Highlights auf

Zeitgleich stellt Heinz E. Hunkeler seinen jüngsten Coup vor: Tim Raue. Der deutsche Spitzenkoch (19 Gault-Millau-Punkte, 2 Michelin-Sterne) wird auf die Wintersaison hin das Gourmetrestaurant «The K by Tim Raue» betreiben und ausgezeichnete asiatische Küche des Restaurants Sra Bua als «sharing dishes» nach St. Moritz bringen. Mehr noch: «Mitbringen werden wir auch eine gehörige Portion Berliner Charme», lacht er, der sich der Region sehr verbunden fühlt.

Raue passt ins herausragende Kulinarik-Konzept des «Kulm», welches seit geraumer Zeit für Aufsehen sorgt. Zur Eröffnung des Kulm Country Club im Januar dieses Jahres war niemand Geringerer als die Nummer 1 Daniel Humm fürs leibliche Wohl zuständig. Und seit letzter Saison gehört auch Claudia Canessa zum Team. Die Peruanerin begeisterte mit ihrer Ceviche-Küche so sehr, dass sie auch diese Wintersaison wieder die kulinarische Ausrichtung der Sunny Bar bestreiten wird.

Markenzeichen Freundlichkeit

Das neu ausgezeichnete Fünf Sterne-Haus «Kulm» ist ein riesiges Haus mit 172 Zimmern und Suiten. Dazu kommen laut Gault Millau ein Service der Extraklasse sowie ein Restaurantangebot, das Starchefs anlockt und keine Wünsche offen lässt. Das eigentliche Markenzeichen des Hauses ist gemäss Gault Millau-Chef Urs Heller «die unglaubliche Freundlichkeit der Mitarbeiter». Der Empfang sei herzlich und die Concierge-Loge hervorragend besetzt. Schon am Frühstücksbuffet gut gelaunt und freundlich lächelnd seien die flinken Servicemitarbeiterinnen.

Und Gault Millau kommt aus dem Schwärmen gar nicht mehr heraus: «Die Mitarbeiterinnen auf den Etagen übertreffen alles, was man selbst in einem Fünfsterne-Hotel erwartet. Ganz grosse Klasse. Benchmark für das ganze Land!». Gelobt werden weiter die Angebote für Wellness und Sport. Der Spa sei eine Oase der Ruhe und riesig. Im Fitnesscenter stünden die modernsten Geräte, Golfer könnten auf einem hoteleigenen Platz die Bälle schlagen, und im Winter fahre ein Shuttleservice die Gäste zu den Bergbahnen. (fee/sda/og)

Publiziert am Montag, 28. August 2017