

Stefan Lünse vom «Lenkerhof» ist «Hotelkoch des Jahres»

Der Küchenchef des 5-Sterne-Superior-Hotels Lenkerhof gourmet spa resort im Berner Oberland ist beim jährlichen Hotel-Ranking des Schweizer Wirtschaftsmagazins «Bilanz» zum «Hotelkoch des Jahres» gekürt worden.



Stefan Lünse.

Bild: zvg

Der 38-jährige Deutsche Stefan Lünse ist seit fünfeinhalb Jahren im Lenkerhof gourmet spa resort engagiert und dort für die Küchen der Restaurants «Spettacolo» und «Oh de vie» verantwortlich, die vom Gourmetführer «Gault Millau» mit 16 respektive 13 von 20 Punkten bewertet werden. [Nun wurde er vom Wirtschaftsmagazin «Bilanz» zum «Hotelkoch des Jahres» gewählt. \(https://www.htr.ch/story/bilanz-kuert-300-beste-hotels-schweiz-und-weltweit-24099.html\)](https://www.htr.ch/story/bilanz-kuert-300-beste-hotels-schweiz-und-weltweit-24099.html)

Stefan Lünse begann mit 15 Jahren seinen Bubentraum zu verwirklichen: eine Kochlehre. Und zwar an bester Adresse: im Hotel Restaurant Talmühle in Sasbachwalden im Schwarzwald, das mit einem Michelin-Stern und mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet ist. Seine Passion wurde schon früh geweckt, wie er erzählt: «Meine Mutter hat zu Hause immer gekocht, und mein Opa war Bäcker.» Beiden hat er gerne und viel geholfen. Heute nennt er seinen Kochstil «freestyle cooking»; er tüftelt immer wieder neue Kombinationen der Zutaten, Kräuter und Gewürze aus. In seiner Küche besinnt er sich jedoch auf die erlernten klassischen Methoden.

Nach Stationen als Sous Chef im Schlosshotel Bühlerhöhe, Brenner's Parkhotel Baden-Baden und im Restaurant Port Petit in Cala d'Or auf Mallorca liess sich Lünse zum

Küchenmeister an der Europäischen Hotelfachschule in Baden-Baden ausbilden. Danach folgte ein Engagement als Sous Chef in zwei weiteren renommierten Häusern: in den Winterhalbjahren im Restaurant Cà d'Oro im Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz, im Sommer im Restaurant Aphrodite im Hotel Giardino, Ascona.

Im Berner Oberland, wo er 2014 ankam, fühlt sich Stefan Lünse wie zuhause. Einerseits überzeugen ihn die lokalen Produkte, Fleisch, Käse und alles, was die Natur hergibt. «Ich sammle gerne Pilze», sagt er. Zudem sucht er auch den persönlichen Kontakt zu den Produzenten. Daneben liebt er die Berge: «Ich gehe in jeder freien Minute zum Mountainbiken.»

Dass die «Bilanz» das Schaffen seines Küchenchefs würdige, freue ihn sehr, meint Lenkerhof-Direktor Jan Stiller: «Die Auszeichnung, die Stefan Lünse unbedingt verdient hat, bestärkt uns in unserer Philosophie: Wir möchten nicht nur das jugendlichste Fünf-Sterne-Haus der Schweiz mit einer der schweizweit attraktivsten Wellnesszonen sein, sondern unsere Hotel- und Tagesgäste auch mit einer kreativen, saisonal und regional fokussierten Restauration verwöhnen.» (htr)

Publiziert am Freitag, 26. Juli 2019

Der «Lenkerhof»

Das 5-Sterne-Superior Lenkerhof gourmet spa resort liegt an der Lenk im Simmental (BE). Seine Geschichte begann vor 350 Jahren mit einem Badehaus und der hoteleigenen Balmenquelle. Das Haus ist Mitglied von Relais & Châteaux, der Vereinigung von Hotels und Restaurants, deren Delegationsvorsitz für die Schweiz und Liechtenstein Jan Stiller innehat. Das Lenkerhof gourmet spa resort umfasst neben 80 Zimmern und Suiten eine Meeting- und Event-Infrastruktur, drei Restaurants – darunter das Gourmetlokal Spettacolo –, eine Terrasse, Bar und Lobby, eine Cigar Lounge sowie einen Weinkeller.