

Ein Gespür für Spitzenküche

Restaurant „the K“ wurde mit Michelin-Stern ausgezeichnet -
Großer Erfolg im ersten Jahr mit Starkoch Mauro Colagreco

Erst seit Dezember 2020 steht das Pop-Up Restaurant „the K“ im Schweizer Kulm Hotel St. Moritz unter der Ägide von Mauro Colagreco. Schon nach zwei Monaten darf sich der Koch, wie sein Vorgänger im „the K“ Tim Raue, über die Auszeichnung mit einem Michelin-Stern freuen und das Restaurant hält weiterhin seine Stellung als erste Adresse für Feinschmecker in Graubünden. Einmal mehr beweist Hoteldirektor Heinz Hunkeler den richtigen Riecher für kulinarische Extraklasse. Mit Mauro Colagreco holte der Hotelier wieder den passenden Partner ins „the K“ nach St. Moritz und freut sich auf eine längere Zusammenarbeit. Die Küche des mit drei Michelin Sternen, 18 Punkten und vier Hauben bei Gault Millau dekorierten Argentiniers Colagreco zeichnet sich durch intensive Aromenvielfalt und die Miteinbeziehung regionaler Besonderheiten aus. Zu den Highlights seiner Kreationen gehören Rote Beete mit Kaviar, Drachenkopf mit Topinambur und schwarzem Trüffel sowie das Dessert Naranjo en flor. Mauro Colagreco ist an ausgewählten Daten persönlich im Kulm Hotel anwesend, ansonsten verantwortet seine Chef de Cuisine, Paloma Boitier, die Umsetzung. Das Gourmetrestaurant mit 30 Sitzplätzen ist von Dienstag bis Samstag ab 19 Uhr geöffnet und das Sechs-Gang-Menü inklusive Getränke kostet pro Person 330 Schweizer Franken, zirka 305 Euro. Reservierungen können per E-Mail an fb@kulm.com vorgenommen werden. Weitere Informationen zu „the K by Mauro Colagreco“ finden sich auf der Website www.kulm.com, filmische Einblicke auf dem Youtube Channel des Kulm Hotels [hier](#).

.../2



Über Mauro Colagreco

Der 44-jährige Argentinier mit italienischen Wurzeln machte sich 2001 direkt nach der Ausbildung auf den Weg nach Frankreich und absolvierte sein erstes Praktikum bei Bernard Loiseau in dem mit drei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant La Côte d'Or, bei dem er bis 2003 als Demi-Chef de Partie blieb. Danach zog es ihn nach Paris, bevor er sich 2006 in Menton niederließ und das Restaurant Mirazur eröffnete. Schon nach einem Jahr erhielt Mauro Colagreco seinen ersten Michelin Stern. 2009 wurde Mauro Colagreco außerdem vom Gault&Millau Restaurantguide zum 'Koch des Jahres' ernannt und war der erste nicht-französische Koch, dem dieser Titel verliehen wurde. 2012 folgte der zweite, 2019 der dritte Michelin Stern. Paloma Boitier, seine Chef de Cuisine im Restaurant Mirazur, ist mit erst 25 Jahren nicht minder kreativ und achtet auf eine besonders fantasievolle Darstellung der Speisen. In engem Kontakt mit ihrem Chef führt sie das „the K by Mauro Colagreco“, wenn der Koch nicht selbst vor Ort im Engadin sein kann.

Kulm Hotel St. Moritz

Das Kulm Hotel St. Moritz verfügt über 164 Zimmer und Suiten, sieben Restaurants und drei Bars, einen eigenen 9-Loch-Golfplatz sowie ein modernes Spa auf 2.000 Quadratmetern. Das luxuriöse Grandhotel blickt auf eine bewegte und geschichtsträchtige Vergangenheit zurück. 1864 wurde hier vom Hotelpionier und ehemaligen Besitzer Johannes Badrutt der Wintertourismus ins Leben gerufen. Bis heute erfährt das Kulm Hotel eine ständige Weiterentwicklung durch die charmanten Gastgeber Jenny und Heinz E. Hunkeler. 66 Zimmer und Suiten wurden von dem französischen Star-Architekten Pierre-Yves Rochon neugestaltet, weitere Zimmer durchliefen eine Soft-Renovierung. Highlight seit der Wintersaison 2016/17 ist der Kulm Country Club im historischen, neu gestalteten Eispavillon im Kulm Park mit Restaurant und Bar, der die Handschrift von Architekten-Ikone Norman Forster trägt.

München/St. Moritz, 4. Februar 2020

Für weitere Informationen:

Michaela Struck von Wins
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstr. 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
Deutschland
T: +49(0)89 18 94 78 75
struckvonwins@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Franziska Glünz
Kulm Hotel St. Moritz
Via Veglia 18
7500 St. Moritz
Schweiz
T: +41(0)81 830 30 30
pr@kulm.com
www.kulm.com