

SARATZ PONTRESINA

Medienmitteilung

Pontresina, 25.6.2024

Küchenchef Giuseppe Marrancone übernimmt im Saratz

Vom eleganten Dinner bis zum Barbecue – mit seiner internationalen Erfahrung bringt Giuseppe Marrancone frischen Wind in die Küche des Hotel Saratz Pontresina. Geniesser können sich nicht nur im Jugendstilrestaurant von ihm und seinem Team verwöhnen lassen. Im ehemaligen Giodi wird unter dem Namen «Provisori» ein neues Konzept erarbeitet, das voll auf regionale Nähe setzt.

Giuseppe Marrancone heisst der neue Küchenchef im Viersterne-Traditionshotel Saratz in Pontresina. Der Schweiz-Italiener kommt vom Hotel Adula in Flims, wo er das Restaurant Barga (14 Gault-Millau-Punkte) und das vegan-vegetarische Restaurant La Clav führte. Am neuen Ort möchte er sowohl Hotelgäste als auch Besucherinnen und Besucher mit modern interpretierten Schweizer Gerichten und internationalen Klassikern begeistern. «Simple but outstanding» ist dabei das Motto. Produkte aus der Region sollen je länger je mehr im Fokus stehen.

Marrancone's Werdegang begann bereits im Teenageralter, als er seiner Leidenschaft für die italienische Küche folgte. In Genf nahm seine Karriere eine internationale Wendung. «Dort konnte ich die französische und viele internationale Küchen kennenlernen», so Marrancone. Unter anderem kochte er in Genf im Four Seasons Hôtel des Bergues (Ristorante il Lago, 1 Michelin-Stern), im Hotel Schweizerhof Davos, im Hotel Nira Alpina in Silvaplana. «Unser Küchenteam freut sich darauf, die Gäste unter der neuen Leitung mit frischen, saisonalen Gerichten zu verwöhnen, ob beim Picknick im Hotelpark, beim Barbecue auf der Sonnenterrasse oder beim eleganten Dinner im Restaurant», sagt Direktor Ulf Naumann. Küchenchefin Kari Walker hatte das Saratz Ende Wintersaison 2024 verlassen.

Ehrlich, naturverbunden, nah: Das «Provisori» als kreativer Übergang zum neuen Konzept

Mit sommerlichen Rezepten aus Italien und Graubünden wird auch das «Provisori» aufwarten. Nicht mehr nur vegetarisch wie im früheren Giodi, aber auch. Das Provisori bildet den Übergang zu einem neuen Konzept, mit dem das Saratz ab der Wintersaison überraschen wird. Dazu Ulf Naumann: «Wir wollen das Bedürfnis nach ehrlicher Küche, Naturverbundenheit und Erzeugernähe nach und nach immer besser erfüllen. Im Dialog mit Gästen und Erzeugern im engen Umfeld werden wir Neues ausprobieren und traditionelle Bündner Küche neu interpretieren.» Der lokale Bezug und die enge Verbindung mit den Lieferanten und Produzenten vor Ort wird so im Sinne der Nachhaltigkeit weiter gestärkt – unter «Live-Bedingungen» erarbeitet bis hin zum neuen Konzept.

SARATZ PONTRESINA

Über das Saratz Pontresina

Mit fast 160 Jahren gehört das Saratz im Zentrum Pontresinas zu den Hotel-Pionieren des Engadins. Im Laufe der Jahre entwickelte sich das «Garni Saratz» von einer kleinen Pension zu einem traditionsreichen Vier-Sterne-Hotel – auf ungezwungene Art trifft Hotel Grandezza des Fin-de-Siecle auf modernen Lifestyle. Das Haus bietet 93 Zimmer unterschiedlicher Kategorien. Im 35'000 Quadratmeter grossen Saratz Park befindet sich das höchstgelegene und beheizte Freibad des Oberengadins, der Wellnessbereich punktet mit dem orientalischen Sarazenenbad – einer Neuinterpretation des Hamams – und einem Hallenbad. Die Gäste haben die Wahl zwischen verschiedenen Restaurants: dem Jugendstil-Restaurant mit marktfrischen À-la-carte-Gerichten, der Hotelbar mit kleinen und grossen Snacks inklusive Sonnenterrasse mit einmaligen Blick auf den Roseggletscher und dem Restaurant PROVISORI mit Gerichten aus der italienischen Küche wie auch Bündner Spezialitäten. Das Saratz zeigt sich klimasensibel und umweltbewusst: Dank der geothermischen Anlage für die erstmalig in der Schweiz eine Tiefenbohrung durch 1347 Meter Granit vorgenommen wurde, spart das Hotel rund 70'000 Liter Heizöl pro Jahr, was einem CO2-Ausstoss von 180 Tonnen entspricht. www.saratz.ch

Weitere Informationen:

PrimCom
Mary Stefanizzi
Tel. +41 44 421 41 33
m.stefanizzi@primcom.com
www.primcom.com

Hotel Saratz Pontresina
Ulf Naumann
Tel. +41 81 839 40 00
direktion@saratz.ch
www.saratz.ch