



Pressemitteilung

HOTEL RESTORANT LEJ DA STAZ - Stazersee Neue Gastgeberin und neuer Küchenchef

Egg/Zürich, Juni 2008. **Das trendige Dreisterne-Superior Hotel Misani ist in den letzten Jahren zum Hot Spot in St. Moritz-Celerina geworden. Dafür verantwortlich zeichnet der ehemalige MISANI-Direktor Jürg Mettler, der von Branchenkennern auch liebevoll das "innovative enfant terrible der Hotellerie" genannt wird. Nun sorgt der Gastgeber aus Leidenschaft erneut für Aufsehen. Dies mit dem wiedereröffneten Engadiner Hotel Restorant Lej da Staz, das der 40-Jährige in edlem Chic und viel Alpin-Charme erstrahlen lässt. Dabei wird er von der neuen Gastgeberin Christine Fitzinger unterstützt, die zuvor von 1999-2008 den Service im Gourmetrestaurant Chesa Pirani La Punt geführt hat. Für frischen Wind in der Küche sorgt zudem der junge Chefkoch Lukas Kuster, der das kreative Team mit seiner ideenreichen "Cuschina engiadinaisa" perfekt ergänzt. Zusammen mit Besitzer Jürg Mettler erweckten Fitzinger und Kuster das romantische Hideaway in Staz zu neuem Leben und schreiben so eine weitere Engadiner Erfolgsgeschichte.**

Mitten in der Natur, direkt am verträumten Bergsee und dennoch angrenzend an das mondän anmutende St. Moritz-Celerina, befindet sich das wiedereröffnete Hotel Restorant Lej da Staz. Ein romantisches, trendiges Hideaway für Gäste, die das besondere Hotelerlebnis suchen, den puren Luxus der Ruhe, der Zeit und des Nichts. Dabei wurde das "Staz" mit einem feinen Gespür für Authentizität und zeitgemäßes Design renoviert und begeistert nun im Stil des modernen Alpen-Charmes. Hierfür verantwortlich ist der neue Besitzer Jürg Mettler, der zusammen mit dem Innenarchitekten Eduardo Goretti sowie mit Bildern von Starfotografen Michel Comte die Alpenwelt neu interpretiert.

Jürg Mettler - kreativer Hotelier

Sein Gespür für Design, Style und Tradition hat der gebürtige Zürcher Jürg Mettler bereits im trendigen Hotel Misani in St. Moritz-Celerina bewiesen, wo er mit einem inspirierenden Ambiente und kreativen Service im Baukastenprinzip die Hotellerie revolutionierte. Dabei konnte der diplomierte Hotelier auf fundierte Erfahrungen zurückgreifen, die nicht nur gastronomische Projekte umfassen wie Führungsaufgaben bei der Bar & Restaurant Kronenhalle AG von Gustav Zumsteg, sondern auch Event-Marketing oder das Durchführen von Veranstaltungen. So zum Beispiel die international erfolgreiche Bühnenshow Cirque du Soleil oder die Titanic-Ausstellung, wo Mettler fünf Jahre als stellvertretender Direktor/Projektleiter der FBM Gastro Management AG Zürich fungierte. Bei

seinem jüngsten Vorhaben, dem Hotel Restaurant Lej da Staz, lässt Jürg Mettler erneut seinen Einfallsreichtum wirken und verbindet Geschichte gekonnt mit Moderne, um das Engadiner Hotel zu neuen Maximen zu führen.

Christine Fitzinger - Gastgeberin als Berufung

Auch die neue Lej da Staz-Gastgeberin Christine Fitzinger ist keine unbekannte Grösse in der Engadiner Gastronomieszene. So war sie während 13 Jahren im Service des bekannten Restaurant Chesa Pirani La Punt unter der Leitung von Daniel Bumann tätig, wo sie 1999 zur Serviceteamleiterin ernannt wurde. Davor arbeitete Fitzinger als Servicefachangestellte im gemütlichen Hotel-Restaurant Chesa Margun in Sils Maria. Neben ihrer gastronomischen Tätigkeit liess sich die sympathische und zielstrebige Österreicherin 2002 in Chur zur Betriebsleiterin ausbilden und absolvierte 2008 erfolgreich den Diplomschulgang zur Sommelière. Mit der Übernahme der operativen Leitung als Gastgeberin im Hotel Restaurant Lej da Staz erfüllt sich für Christine Fitzinger ein lang gehegter Traum.

Lukas Kuster: Küchenchef mit Biss

Der ehemalige Weggefährte von Starkoch Ivo Adam und neue Küchenchef im "Staz", Lukas Kuster, zeichnet sich durch ein nicht minder grosses Talent aus und wird Gourmets im Lej da Staz mit seinen kulinarischen Kreationen begeistern. Vor seinem Wechsel in das Engadiner Hideaway war der gebürtige Berner und Absolvent der SFG Weggis (Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe) drei Jahre im In-Restaurant Kaltenherberge in Roggwil/BE tätig, wo er Februar 2005 bei der Eröffnung mitwirkte. Ein Jahr darauf wurde Kuster zum Küchenchef und Geschäftsführer des so genannten "Chauteli" befördert und sammelte so zusätzliche Erfahrungen im Nonfood-Bereich. In seiner neuen Anstellung als Küchenchef am Stazersee möchte Lukas Kuster sich aber wieder voll und ganz seinen wahren Leidenschaften widmen: der "Cuschina engiadinaisa", den Bergen und dem Snowboarden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Pressestelle: Edith Weibel Public Relations, Zelgmatt 69, 8132 Egg/Zürich
Tel.: 044-986 10 20, Fax: 044-986 10 21, E-Mail: info@weibelpr.com, www.weibelpr.com