



Ein Wintermärchen, das Cresta Palace Hotel inmitten der verschneiten Bergwelt. Mit einem Koffer voller Ideen checkten Annegret und Kai W. Ulrich im Mai 2015 ein. Mit dabei: Tochter Lara und Sohn Max. *Unten:* der Wellnessbereich.

CRESTA PALACE HOTEL

CHARMANTES DOMIZIL für die ganze Familie

Celerina – knapp 1 500 Einwohner, umgeben von einer gigantischen Bergwelt. Das Nachbardorf von St. Moritz in Graubünden liegt keineswegs im Schatten des berühmten Nobelortes, im Gegenteil. Das bezaubernde Örtchen verwöhnt mit viel Charme und bietet seinen Besuchern jede Menge Abwechslung. Kein anderer Ort im Engadin kommt auf so viele Sonnenstunden. Dass dieses Fleckchen Erde in einem ganz besonderen Licht erstrahlt, verdankt es auch dem pittoresken Dorfkern mit seinen typischen Engadiner Häusern. Etwas außerhalb thront das Wahrzeichen, die aus dem 14. Jahrhundert stammende Kirche San Gian. Und noch ein zweites Wahrzeichen gibt es in Celerina, zumindest für Einheimische und langjährige Stammgäste: das Cresta Palace Hotel.

Ein behagliches Zuhause auf Zeit sind die Zimmer im Cresta Palace.



Das Grand Restaurant empfängt die Gäste großzügig und überaus elegant.



Schon von außen begeistert das Domizil mit seiner prächtigen Jugendstilfassade und einer imposanten Auffahrt im parkähnlichen Garten. Wer hier anreist, der fühlt sich in die Zeiten hochherrschaftlicher Grandhotels versetzt und so wird er auch willkommen geheißen: herzlich und als etwas ganz Besonderes. Bereits seit anno 1906 verwöhnt das Cresta Palace anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Einhundertzehn lange Jahre, in denen Menschen kamen und gingen, in denen es ein Auf und Ab gegeben hat. Dank engagierter Unternehmer konnte es jedoch stets seinen Platz behaupten. Immer wieder wurde das Hotel dem Zeitgeist angepasst. Heute erstrahlt es nach zahlreichen Umbauten und Renovierungen in neuem Glanz – ein Schmuckstück im Engadin. Müsste man es mit einem Wort beschreiben, käme nur dieses in Frage: Grandezza. Fröhliches Kinderlachen klingt durch die große Jugendstilhalle des Hotels. „Hopp-la, junger Mann“, sagt Annegret Ulrich fröhlich, streichelt dem kleinen Gast über das blonde Haar. Mit der Berlinerin und



Bitte Platz nehmen und genießen, zum Beispiel eine feine Lachskreation.

ihrem Mann Kai W. Ulrich ist im Mai dieses Jahres junges Leben in die altherwürdigen Mauern gezogen. „Wir sind in große Fußstapfen getreten. Elisabeth und Hanspeter Herren haben das Cresta Palace fast dreißig Jahre geführt. Aber wir sind sehr zuversichtlich. Jede Generation hat ihre eigenen Ideen, wir möchten den Fokus stärker auf Familien mit Kindern legen“, erzählt die hübsche Betriebswirtin. Nach Stationen u.a. in Miami, London und St. Moritz haben die Gastgeber schon vor dreizehn Jahren ihren Lebensmittelpunkt im Engadin gefunden. „Die Region ist uns zur Heimat geworden. Hier sind unsere Kinder Max und Lara geboren. Wir freuen uns sehr, jetzt in diesem schönen Haus arbeiten zu dürfen“, erklärt Hotelfachmann Kai W. Ulrich.

Wer das Ehepaar beobachtet, der spürt, mit wie viel Herz, Kompetenz und Engagement es sich seinen neuen Aufgaben widmet. Für jeden Gast hat es ein freundliches Wort, stets ist es präsent.

Aber checken wir erst einmal ein. Die Zimmer sind stilvoll und sehr gemütlich eingerichtet. Sie bieten viel Komfort, hochwertige Betten und verfügen teilweise auch über einen Balkon. Hier kann man sich wohlfühlen und die Zeit im Engadin genießen. Apropos genießen. Für die Kulinarik im Grand Restaurant und in

Giacomo's Ristorante zeichnen Küchenchef Rüdiger König und Souschef Fabrizio Gianoncelli verantwortlich. Rüdiger König hat bereits internationale Erfahrung gesammelt, so in Hongkong, Dubai, Neuseeland und London. Er ist ein Mann, der hinsichtlich seiner Küche keine Kompromisse eingeht; er überzeugt selbst anspruchsvollste Feinschmecker mit einer frischen Mittelmeerküche, in die er landestypische oder asiatische Elemente einfließen lässt. „Eine Küche muss kreativ sein, ehrlich, sauber. Gutes Handwerk ist wichtig. Produkte nur von den besten Lieferanten, Rindfleisch zum Beispiel aus Irland, Kalb aus der Schweiz. Ich habe einige Jahre als Produktentwickler gearbeitet, bei mir werden Sie kein Pülverchen in der Küche finden. Alles ist hausgemacht, jede Soße, jedes Chutney, jede Marmelade“, erklärt Rüdiger König. Entspannung findet der 45-Jährige beim Fliegenfischen in Wales: „Da bekomme ich den Kopf frei und neue Ideen.“

Einmal wöchentlich findet ein großes Galabüfett statt. Zu allen Köstlichkeiten, die aus der Küche kommen, weiß F&B-Manager Marcel Schulz den passenden Tropfen aus der Weinkarte zu empfehlen. Ein Verwöhnprogramm, zu dem wohlthuende Massagen, Beauty-Treatments, Sauna, Dampfbad und Pool gehören, gibt es

bei Spa-Managerin Anne-Cathrin Löffler und ihren Mitarbeiterinnen. Zur Anwendung kommen u.a. Produkte des alpinen Naturkosmetikerherstellers „Pure Altitude“. Und während die Erwachsenen hier wunderbar entspannen, sich auf den Pisten tummeln oder im mondänen St. Moritz shoppen, finden kleine Gäste reichlich Spaß im Kids Club.

Last but not least noch einmal ein Wort zu Annegret und Kai W. Ulrich sowie ihren Mitarbeitern. Alle haben etwas verinnerlicht, was in der heutigen Zeit keine Selbstverständlichkeit mehr ist: Sie bieten besten Service – kompetent, ohne Hektik und dabei stets mit einem Lächeln, das von Herzen kommt! ■

*Gastgeber: Annegret und Kai W. Ulrich
Via Maistra 75, CH-7505 Celerina/Schlarigna
E-Mail: mail@crestapalace.ch
Internet: www.crestapalace.ch
Telefon: 00 41 / (0) 81 / 8 36 56 56
Telefax: 00 41 / (0) 81 / 8 36 56 57
Öffnungszeiten Küche: 18.30 – 22.30 Uhr
100 Zimmer, Übernachtungspreise: DZ
140 – 1575 CHF, diverse Arrangements,
Hunde: 15 CHF, Kids Club im Cresta Club
für Jugendliche, Smoker Lounge, Tagungs-
und Festräume, Veranstaltungen siehe Website,
hauseigene Tennisplätze, zwei hochalpine
Golfplätze in zehnmütiger Entfernung
Kreditkarten: alle*

