



Mit Co-Working zu mehr Freiräumen

Anni und Reto Lampart luden zum ungezwungenen Kochevent im *Hotel Lampart's Val Lumnezia*.



An der Kitchen-Party im bündnerischen Morissen stellte **Reto Lampart** (Mitte) sein neuestes Gastrokonzept vor: für sich und eine jüngere Generation ein Umfeld schaffen, in dem für Gäste wie für Gastgeber «Wertzeiträume» entstehen – Freiräume für die Chefs und Spannung für die wiederkehrenden Gäste.



Nicht nur an der Kitchen-Party, auch sonst können die Gäste im «Lampart's Val Lumnezia» selbst kochen. Im entspannt luxuriösen Hideaway im Bündner Oberland verschwinden die Grenzen zwischen «serving» und «being served».

Flavia Hiestand und **Markus Burkhard** (l.) waren im «Jakob» in Rapperswil SG mit einem Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Nach einem Jahr der Reflexion und der Familiengründung unterstützen die beiden die Gastgeber **Anni** und **Reto Lampart** (r.) im «Lampart's Val Lumnezia». Das neuartige Co-Working-Hospitality-Modell ist bislang für die kommende Sommersaison von 12. Mai bis 5. November geplant. **bb**

