

Arosener Zeitung
7050 Arosa
081/ 377 48 58
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'215
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.073
Abo-Nr.: 3005059
Seite: 18
Fläche: 60'017 mm²

Das «Alpina» hat jetzt vier Sterne

Nur ein Jahr nach der glanzvollen Wiedereröffnung hat das «The Alpina Mountain Resort and Spa» in Tschierschen jetzt seinen vierten Stern bekommen. In diesem Winter warten in dem Hotel zahlreiche Highlights auf Einheimische und Gäste. Und 2017 wird das 120-Jahr-Jubiläum gefeiert.

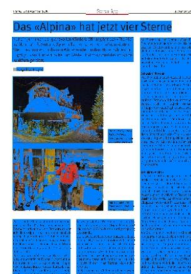
Angelica Freyler



Das Hotel «Alpina» in Tschierschen, im Vordergrund die neue Skylounge. Bilder zVg



Daniel Müller führt durch seine Sammlung historischer Skier.



Arosener Zeitung
7050 Arosa
081/ 377 48 58
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'215
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.073
Abo-Nr.: 3005059
Seite: 18
Fläche: 60'017 mm²

Das Hotel «Alpina» stammt ursprünglich aus dem Jahr 1897. Das Haus mit seinen 27 Zimmern und Suiten, zwei Restaurants, der stilvollen «Alpina»-Bar und einem exklusiven Spa liegt direkt an der Skipiste und wurde im Stil der Goldenen Zwanziger Jahre liebevoll restauriert. Neu in diesem Winter wurde die Skylounge auf der Terrasse des Hotels eröffnet.

Das 120-Jahr-Jubiläum des Hauses 2017 wird mit besonderen Events, Konzerten und kulinarischen Festivals gefeiert. Am Beginn des Jubiläumsjahres wurde kürzlich eine historische Skiausstellung von Daniel Müller in der Lobby des Hotels eröffnet (www.holzski.biz). Die Ski der Kaiserin Zita, von Lady Di und andere Originale von 1890 bis zu den 1960er-Jahren sind ganzjährig ausgestellt.

Die Gastgeber Michael und Marlies Gehring freuen sich, dass ihr Genusskonzept, sowohl kulinarisch als auch im Bereich Wellness und Natur, von den Gästen sehr gut angenommen wird. «Wir haben in diesem Jahr auch viel zur Erweiterung unserer Serviceleistungen getan und konnten so kürzlich erfolgreich mit vier Sternen klassifiziert werden.»

In der Küche des «Alpina» wird ganz besonders darauf geachtet, dass regionale Bauern die Zutaten für die Menüs liefern. Für die Gourmetmenüs nach Schweizer Küche werden alte Kochtechniken neu entdeckt. Mit Sieden, Schmoren und Braten zaubern 15-Punkte-Haubenkoch Antonino Messina und Slow-Food-Ambassador Lukas Pfaff aus unzähligen «from nose to tail»-Fleischstücken ihre Gerichte.

Schweiz trifft Asien

Seit September 2016 bringt der neue Asiate Koch Tony Leung asiatischen Flair in die Küche des «Alpina». Er war knapp 20 Jahre erfolgreich in Arosa tätig und hat sich der Weiterentwicklung seiner heimatischen asiatischen Küche verschrieben. Eine Asia-Karte ist fester Bestandteil des kulinarischen An-

gebots, auch im täglich wechselnden 3-Gang-Genussmenü spielen asiatische Spezialitäten oder fernöstliche Verfeinerungen Schweizer Traditionsgerichte eine Rolle. Jeder Montag ist «Asian Monday». Hier werden im Ambiente des Restaurants «La Belle Époque» jeweils um 19 Uhr nach fernöstlichem Round Table Konzept besondere asiatische Spezialitäten á la «The Alpina» – Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts – serviert (Reservation erforderlich). Direkt an der Skipiste lädt die neue Skylounge auf der Terrasse zu einer Ruhepause ein, man genießt die Sonne, den Blick auf die herrliche Bergwelt, ausgewählte Spezialitäten, guten Wein oder vielleicht auch ein Glas Champagner.

120 Jahre «Alpina»

Das Veranstaltungsprogramm im Jubiläumsjahr kann sich sehen lassen. Neben dem regelmässigen Kulinarik-Genuss «Asian Monday» findet die erfolgreiche Jazz & Dine-Serie ihre Fortsetzung. Internationalen Jazzgrößen geben in stilvollem Rahmen unvergessliche Konzerte, begleitet von einem dreigängigen Genussmenü. Erstmals wird es auch ein Operette, Musical and Dine geben. Zu diesem einzigartigen Abend am 4. Januar 2017 konnte man zwei Weltstars der klassischen Musik gewinnen: Die Sopranistin Mardi Byers und der Bariton Randal Turner, beide aus den USA, singen gemeinsam aus ihrem Repertoire.

Am 28. Januar, zu Beginn des Chinesischen Neujahres, das im Zeichen des Feuerhahns steht, stehen asiatische Melodien mit Piano-begleitung am Programm, dazu wird ein 3-Gang-Genussmenü serviert. Jazzgrößen wie Chris Hopkins oder Chris Conz geben ebenso exklusive Konzerte wie Frank Muschalle. Jeden Mittwoch um 17 Uhr gibt es im hauseigenen Weinkeller eine Weindegustation, die immer unter einem anderen Weinmotto steht. Dazu passend werden kleine Spezialitäten serviert.