



Messer & Gabel  
3000 Bern 23 Zürich  
031 370 02 00  
<https://www.schweizerfleisch.ch/gastr...>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 22'300  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 10  
Fläche: 115'846 mm<sup>2</sup>



Auftrag: 3005059  
Themen-Nr.: 571.073

Referenz: 68997001  
Ausschnitt Seite: 1/4

## ***Ausgezeichnet***

***«The Alpina Mountain***

***Resort & Spa», Tschierschen:***

# PROJEKT **70** «RADIUS KILOMETER»

*Seit zwei Jahren weht ein frischer Wind durch das verschlafene Bündner Bergdorf Tschierschen. Die Renovation und Wiedereröffnung des 120-jährigen Hotels Alpina brachte neues Leben und Schwung ins Dorf. Nicht zuletzt, weil man im «Alpina» die Region ganz bewusst in den Hotelalltag miteinbezieht.*

**15** kurvenreiche Kilometer liegen zwischen Chur und dem

240-Seelen-Dorf Tschierschen hoch oben an einem Hang im Schanfigg. 15 Kilometer, ein Schritt aus dem Postauto und man ist in einer anderen Welt. Eben noch umgeben vom Treiben der Alpenstadt Chur, bewundern wir jetzt die hölzernen Walserhäuser dicht an dicht, das Dorflädeli hat Mittagspause, die Strässchen sind menschenleer, die Kirchenglocke bimmelt zwölf.

### **Ein Märchen mit Happy End**

Hinaufgeht's, steil durch das Dorf, ganz nach oben. Dort steht das «Alpina». Hoch über dem Tal thront der über 120-jährige Jugend-

stilbau. Ein Zeuge aus den Geburtsstunden des Schweizer Tourismus, aus der Zeit der Höhenkuren, Ballnächte und Postkutschen, der seither aber dem Zahn der Zeit zum Opfer gefallen war. Gnadenlos und fast bis zum Zerfall nagte er am Haus. Doch dann, im Jahr 2013 – es klingt fast schon märchenhaft – ersteigert ein Stararchitekt aus Malaysia das Hotel per SMS. Er lässt es sorgfältig und stilgerecht renovieren, um es im Dezember 2015 als «The Alpina Mountain Resort & Spa» wieder zu eröffnen. Ein Märchen aus moderner Zeit zugegebenermassen – aber eines mit Happy-End.

### **Mit dem Dorf und für die Region**

Nicht wegzudenken aus diesem Hotelmärchen sind Marlies und Michael Gehring. Sie haben das neue «Alpina» als Direktorenpaar unter ihre Fittiche genommen und setzen sich seither tagtäglich für die Zufriedenheit der Gäste und der Mitarbeitenden ein. «Wahre



Messer & Gabel  
3000 Bern 23 Zürich  
031 370 02 00  
<https://www.schweizerfleisch.ch/gastr...>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 22'300  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 10  
Fläche: 115'846 mm<sup>2</sup>



Auftrag: 3005059  
Themen-Nr.: 571.073

Referenz: 68997001  
Ausschnitt Seite: 2/4

Gastfreundschaft kann nur in einem entspannten und zufriedenen Umfeld entstehen, ist Michael Gehring überzeugt. Und so sei es nur naheliegend, auch das Dorf und die Region stark in den Hotelalltag einzubeziehen. Das «Alpina» ist heute der grösste Arbeitgeber im Ort und auch durch die Zusammenarbeit mit der Hotel- und Tourismusfachschule SSTH in Passugg können wertvolle Synergien genutzt werden.

Auch in der Küche ist die Arbeit mit lokalen Produzenten oberstes Prinzip. Vor allem beim Fleisch, so Marlies Gehring, sei sie nicht bereit, Kompromisse einzugehen. Und Kompromisse gehe man ein, sobald man nicht mehr nachvollziehen könne, wo ein Produkt herkomme. Es kann also durchaus sein, dass Marlies Gehring höchstpersönlich auf einem Hof oder bei einem Jäger vorbeischaue und nach einer lokalen Fleischspezialität Ausschau hält.

### *Küche mit einer Vision*

In der Regel aber ist der Lebensmitteleinkauf fürs Gourmetrestaurant La Belle Époque und fürs Panoramarestaurant Aufgabe der Küchen Crew. Beim Fleisch versuche man, so viel wie möglich im Dorf einzukaufen, betont Sous-Chef Lukas Pfaff. Regelmässig kauft er bei den Bauern im Ort ganze Tiere. Diese werden in Thusis geschlachtet, abgehängt und nach den Wünschen der Küche zugeschnitten und portioniert. Während man bei Rind, Schwein und Wild gut mit dem lokalen Angebot auskomme, kommen Lamm und Geflügel meist von etwas weiter her – ausschliesslich

aus der Schweiz natürlich, präzisiert Pfaff.

Sogar Tony Leung der im «Alpina» kulinarisch für einen Hauch Asien sorgt, richtet sein Kochen, wenn möglich, nach dem lokalen Angebot aus. «Im «Alpina» gehen das Exotische und das Lokale Hand in Hand», erzählt Direktor Gehring. Das schönste Beispiel dafür sei der wöchentliche «Asian Monday», wenn im historischen Arvensaal die Stäbchen klimpern und an den Round Tables die fernöstlichen Speisen herumgereicht werden.

Und dann erzählt Küchenchef Antonino Messina von seiner Vision: «Radius 70 Kilometer ist unser Projekt als Küchenteam.» Spätestens in einem Jahr will die Küche vom «Alpina» den Grossteil aller Produkte aus dem maximalen Umkreis von 70 Kilometern beziehen. Als Einschränkung empfinden Messina und Pfaff das nicht: Die Reduktion mache kreativ und eröffne neue Perspektiven. Doch Kochen mit ausschliesslich lokalen Produkten ist, wie die Verwendung spezieller Fleischstücke, ein ambitioniertes Ziel, bei dem die Rechnung nicht ohne Gast gemacht werden darf. Das weiss auch Hoteldirektor Gehring: «In gewisser Weise müssen wir unsere Kundschaft sanft erziehen, um sie für unsere Philosophie zu begeistern.» Etwas, das nur schrittweise und sehr sorgfältig vonstatten gehen kann, doch Gehring schmunzelt: «Wir machen das langsam, aber unbeirrt – wir haben Zeit hier oben.»



Messer & Gabel  
3000 Bern 23 Zürich  
031 370 02 00  
<https://www.schweizerfleisch.ch/gastr...>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 22'300  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 10  
Fläche: 115'846 mm<sup>2</sup>



Auftrag: 3005059  
Themen-Nr.: 571.073

Referenz: 68997001  
Ausschnitt Seite: 3/4



Erfahren Sie mehr zur Auszeichnung  
«Wir setzen auf Schweizer Fleisch»:  
[schweizerfleisch.ch/auszeichnung](https://schweizerfleisch.ch/auszeichnung)

Datum: 23.03.2018



Messer & Gabel  
3000 Bern 23Zürich  
031 370 02 00  
<https://www.schweizerfleisch.ch/gastr...>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 22'300  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 10  
Fläche: 115'846 mm<sup>2</sup>



Auftrag: 3005059 Referenz: 68997001  
Themen-Nr.: 571.073 Ausschnitt Seite: 4/4



*Das «La Belle Epoque» in Tschierschen wurde nicht nur mit dem Best of Swiss Gastro Award «Best of Activity 2018» ausgezeichnet, sondern auch mit der Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch».*