



Das mit fünf Sternen klassifizierte Kulm Hotel & Spa Arosa verfügt über einen 1200 qm großen Alpin-Spa mit Pool, Saunalandschaft und Ruheräumen, von denen aus der unverbaute Blick auf die faszinierende Graubündner Bergwelt geht.

Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa*****, Arosa/Schweiz

Eine Ikone der Graubündner Top-Hotellerie

Zu Gast im Winterparadies Arosa. Im Herzen von Graubünden residiert im oberen Dorf in unmittelbarer Nähe zum Skigebiet seit 1882 das „Kulm“, eine Schweizer Hotel-Legende von internationaler Reputation. Das Luxushotel verbindet legere Eleganz mit heimeligem Charme. Wellness und Küche zählen zum Besten, was die Destination Arosa zu bieten hat.

Zwei Mal mussten wir unsere Aufwartung im Zeichen erlebter Gastlichkeit verschieben. Zu sehr hatte der Winter die alpine Bergwelt von Arosa im Griff. So viel Schnee wie in den ersten Januarwochen 2019 war in den letzten Jahrzehnten in Graubünden in nur wenigen Tagen nicht mehr gefallen. Beim dritten Anlauf war die Passstraße von Chur hinauf ins 1850 Meter hoch gelegene Winterpara-

dies geräumt und ein strahlend blauer Himmel bescherte uns auf der serpentinreichen Strecke mit ihren insgesamt 361 Kurven bereits fantastische Ausblicke. Unser Ziel: das mit fünf Sternen klassifizierte „Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa“ in unmittelbarer Nähe der tiefverschneiten Schneepisten. Eine Adresse mit internationalem Klang und langer, stolzer Historie. „Charming since 1882“, so lautet der

Hotel-Slogan, und er unterstreicht damit die Bedeutung des Bündner Luxushotels für die Schweizer Spitzenhotellerie. Hier lernte einst der spätere thailändische König Bhumibol das Skifahren und logierte mit der königlichen Familie viele Male im noblen Traditionshotel, dessen Ursprünge auf ein einfaches Bauernhaus zurückgehen. Heute zählt das „Kulm“ zur erlauchten Vereinigung der Relais & Châteaux-

Kollektion und profitiert mit seiner exzeptionellen Lage im oberen Dorfteil von den Annehmlichkeiten der kurzen Wege zu den Liftanlagen des Skigebietes Arosa-Lenzerheide mit seinen stattlichen 225 Pistenkilometern.

Das Direktorenpaar Maria und Bardhyl Coli

Gefällt sich das nicht weit entfernte Davos kosmopolitisch, so ist Arosa im Alpental Schanfigg eher das Gegenteil davon. Bis heute ist es trotz internationaler Gäste vor allem familiär geblieben. So auch das „Kulm“. Wer hier Logis bezieht, der weiß um dessen Qualitäten, um die herzliche Attitüde, die das gesamte Hotelensemble mit seinen noblen 119 Zimmern und Suiten umgibt. Höchste Servicekompetenz arrangiert sich mit der Liebenswürdigkeit der 140 Mitarbeiter (zur winterlichen Hochsaison) auf das Angenehmste. Der alpine Charme, das kuschelig-wohlige Ambiente, die stilvolle Eleganz, die so gedeihlich Heimgelikeit mit Moderne kombiniert, aus diesem Stoff ist die Erfolgsgeschichte des bodenständigen Luxushotels am Fuße des Tschuggen gewebt. Hier sind Menschen am Werk, die Gastgeberschaft authentisch und herzlich vorleben. Zwei davon sind Maria und

Bardhyl Coli, ihres Zeichens seit September 2018 gastgebende Direktoren im „Kulm“. Zwei, die wie gemacht sind für diesen besonderen Ort, für diese einzigartige Aufgabe, es den Gästen so angenehm wie nur möglich zu machen. Das Direktorenehepaar hat beste Referenzen mit nach Graubünden gebracht. Mit großem Erfolg leiteten beide in den vergangenen Jahren die Saisonbetriebe „Vitznauerhof“ am Vierwaldstättersee und das „Waldhotel Davos“, das als vormaliges Sanatorium einst Thomas Mann als literarische Vorlage für sein Opus Magnum „Zauberberg“ diente. Bardhyl Coli hat das Gastgewerbe von der Pike auf erlernt, war im Service tätig, als Sommelier und ebenso als Koch, später reüssierte der Schweizer mit albanischen Wurzeln an der renommierten Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich zum diplomierten Hotelier. Maria Coli stammt aus Schleiz im südöstlichen Thüringen. Seit 2012 lebt sie an der Seite ihres Mannes in der Schweiz. Als ausgewiesene Sales- und Tourismusexpertin und mit entsprechenden akademischen Abschlüssen ausgestattet, zeichnet sie vor allem für den Außenauftritt der Graubündner Hotellegende verantwortlich. Höchste Priorität genießt bei den liebenswerten Gästen freilich die spürbare Vor-

liebe, den zahlreichen Stammgästen das unvergleichliche Kulm-Gefühl von Geborgenheit und familiärer Wärme authentisch zu vermitteln.

Alpin Spa mit Traumblick in die Bergwelt

Vorbildliche Annehmlichkeiten, erstklassiger Komfort und individueller Charme, dieser Dreiklang gilt für alle Offerten im Fünf-Sterne-Hotel mit herrlichem Panoramablick in die imposante Bergwelt der Bündner Alpen. Die Refugien lassen mit ihrer hochwertigen Ausstattung und ihrem alpinen Chic keine Wünsche offen. Das gilt für die Zimmer und erst recht für die exquisiten Suiten, von denen die Penthouse-Suite die größte und luxuriöseste ist und mit einem atemberaubenden Ausblick wahre Begeisterungstürme auszulösen vermag. In höchsten Tönen zu loben ist auch der Alpin Spa mit seiner 1200 qm großen Fläche, auf der sich auf drei Ebenen splendide Wohlfühlwelten verteilen. Beispielsweise der großzügige Edelstahlpool, der wie ein Bergsee türkis leuchtet. Wie in einem Infinitypool scheint man gleichsam den Bergen entgegen zu schwimmen. Der heimische blaugrüne Aenderer Granit charakterisiert die Spa-Landschaft, zu deren nachhaltigem Angebot zahlrei-



HOTELS & RESTAURANTS

Von erhabener Schönheit präsentiert sich die Bergwelt rund um Arosa im Winter. Tief verschneit liegt einsam das Bergkirchli aus dem Jahr 1493. Es ist das älteste Gebäude von Arosa. Vom Kulm aus ist es in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen.



che regional akzentuierte Treatments gehören. Eine Saunaoase mit verschiedenen Angeboten, Ruheräumen und einem Spa-Bistro ergänzt das Portfolio in Sachen Wohlfühlen. Auch hier alles überragend: der solitär anmutende Ausblick aus raumhohen Fenstern in die eindrucksvolle Gebirgsnatur.

Kulm – Das Genießer-Hotel

Das „Kulm“ ist eine absolute Hochburg für Genießer. Wie kein zweites Hotel im Ferienort verfügt es über gleich mehrere gastronomische Outlets. Insgesamt können die Gäste aus sechs verschiedenen Restaurants und Bars auswählen, was bedeutet, dass die klassische Verwöhnspension zugunsten eines „Dine Around“ ersetzt wird. Sofern gewünscht, kann der Genießer an sechs Abenden jeweils in einem anderen Restaurant Platz nehmen, darunter sind beispielsweise die vom Gault & Millau Schweiz dekorierten Restaurants „Muntanella“, „Stüva Cuolm“ am Fuße der Piste und das thailändische Spezialitätenrestaurant „Ahaan Thai“. In der „Taverne“ werden die besten Pizzen Arosas und feinstes Fleisch vom heißen Stein serviert, im „Piz Kulm“ fantastische Schweizer Fondue-Kreationen. Angesagte Treffpunkte für den liquiden Genuss sind

die elegant-gemütliche „K-Lounge“ und die „Nosti-Bar“.

Wir nehmen im „Muntanella“ Platz und lernen hier Küchenchef Florian Mainzger kennen. Der 36-jährige Östtiroler ist seit Oktober 2018 gesamtverantwortlich für die vielfältigen lukulischen Offerten des Traditionshotels. Zuvor leitete er die Küche des „Nira Alpina Hotel“ in Silvaplana. Stationen hatten Mainzger zuvor nach Berlin ins Hotel „Adlon“, ins „Louis C. Jacob“ nach Hamburg, ins Hotel „Palace“ nach Berlin geführt. Für die Hyatt-Hotelgruppe war Mainzger in Dubai, Birmingham und Sotschi tätig. Und auch in Arosa hat er seine kulinarischen Spuren bereits hinterlassen, wirkte er doch an der Seite von Tobias Jochim im besten Restaurant „La Vetta“ im „Tschuggen Grand Hotel“. 40 Köche stehen ihm für alle Restaurants zur Seite. Im Muntanella, was übersetzt Murmeltier heißt, setzt der aus der Nähe von Lienz stammende Cuisinier kompromisslos auf Regionalität. Geboten wird eine erfreulich geerdete hochalpine Küche der Saison. Mit handverlesen ausgewählten Produkten, die vornehmlich von Erzeugern aus Graubünden kommen. Mainzger kennt sie alle, feilt derzeit weiter am Ausbau seines lokalen Qualitäts-Netzwerkes und ist

regelmäßig besetzt von dem Gedanken, eine originäre Schweizer Alpenküche im Restaurant Muntanella zu etablieren. „Für mich bedeutet Luxus, dass ich sagen kann, wo meine Produkte herkommen, dass ich meinen Gästen die Geschichte zum Produkt erzählen kann und dass ich den Genießern bodenständig-verfeinerte Heimatküche auf Top-Niveau anbieten kann“, so der 36-Jährige. Purer Genuss, dafür sorgen beispielsweise Peter Jäger vom Bio-Hof Alad in Peist mit Bergkäse, Rauchwurst und Salsiz. Walter Niklaus von der Sennerei Maran steuert besten Alpkäse aus Schanfigger Milch bei und Roman Clavadetscher züchtet Poulets und Bruderhähne im Biohof Gallina Malans.

Food-Scout Mainzger zur Seite steht mit F&B-Manager Reto Hofmann ein weiterer ausgewiesener „Lokalpatriot“. Seit etlichen Jahren arbeitet der gebürtige Emmentaler im „Kulm“ und seine mit rund 300 Positionen sehr gut bestückte Weinkarte offeriert schwerpunktmäßig beste Tropfen aus der Schweiz, bevorzugt aus der „Bündner Herrschaft“. Granden aus dem Bordelais und aus Italien sind aber auch gelistet. Sie ruhen „bombensicher“ im offiziellen Luftschutzraum von Arosa, im Keller des „Kulm“.



Kostproben



„Zarter Schweinebauch vom Bierschwein aus Beromünster“, „Geräucherte Bergkartoffeln aus dem Albulatal“, „Egglifilets aus dem Berner Oberland im Bierteig“, „Malanser Freiland-Poulet“ und „Ribelmals-Küchli, Gipfelstürmer-Heulikör-Gläce, Pop-Mais & Bergwacholder-Marmelade“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



Oben: Seit September 2018 sind Maria & Bardhyl Coli die Gastgeber und Direktoren im Traditionshotel Kulm in Arosa.

Der aus Osttirol stammende Küchenchef Florian Mainzger verantwortet im Kulm gleich sechs verschiedene Restaurants, darunter das mit 15 Gault & Millau-Punkten ausgezeichnete urig-gemütliche „Stüva Cuolm“ (links).



Das Graubündner Heimatmenü

Im Rahmen unseres Testmenüs probierten wir zunächst „Zarten Schweinebauch vom Bierschwein aus Beromünster mit Sellerie-Salat, Rauchkastanien, Senfamen und Arosa Honig“. Ein köstlicher Auftakt. Mainzger und sein aus dem „Baur au Lac“ nach Arosa gekommener 22-jähriger Souschef Emanuel Della Pietra hatten den Bauch 14 Stunden sous vide perfekt gegart. Der dann folgende „Nüsslisalat mit Kürbiskern dressing, eingelegten Birnen, pochiertem Peister-Bio-Ei und Purpurbrot-Weizenmehl-Chips“ bot exzellenten Bündner Heimatgenuss auf Zunge und Gaumen. Eine Geschmacksoffenbarung waren die dann gereichten „Geräucherten Bergkartoffeln aus dem Albulatal mit Bündner Trockenfleisch-Sud und Käsechips von der Sennerei Maran“. Auch die „Egglifilets aus dem Berner Oberland im Bierteig mit Arosa Pale Ale, Rote-Bete-Gerstotto, Blumenkohl und Sellerie“ notierten wir auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau. Das „Malanser Freiland-Poulet“ gab es als Brust und Schenkel, eskortiert wurden beide Komponenten durch Puschlaver Rauchkastanien, Kürbis, Arosa Honig und Rosenkohl mit Peister Trocken-

fleisch. All das in formidabler Produktqualität und harmonisch aufeinander abgestimmt. Das Finale krönte das eindrucksvolle Genusserlebnis mit „Ribelmals-Küchli, Gipfelstürmer-Heulikör-Gläce, Pop-Mais und Bergwacholder-Marmelade“. Alles in allem eine beglückende Geschmacksreise durch Graubünden und andere Regionen der Schweiz.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Muntanella
Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa*****

Innere Poststraße, CH-7050 Arosa
Tel.: +41 (0) 81 378 88 88
info@arosakulm.ch
www.arosakulm.ch

General Manager: Maria und Bardhyl Coli
Küchenchef: Florian Mainzger
Souschef: Emanuel Della Pietra
Maitre: Reto Hofmann

Service: Ausgezeichnet
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Luxuriös