



Majestätisch umrahmt von der eindrucksvollen Bergkulisse der Gipfel in Graubünden residiert das mit fünf Sternen Superior klassifizierte „Tschuggen Grand Hotel“ in erhabener Hanglage. Mit dem hoteleigenen Tschuggen Express geht es direkt in das nahe Skigebiet Arosa-Lenzerheide.

Tschuggen Grand Hotel, Arosa/Schweiz

Der Gipfel der Genüsse

Zum 16. Mal trafen sich Protagonisten der internationalen Kochzunft anlässlich der „Tschuggen Gourmet Tour“ im gleichnamigen Grandhotel in der atemberaubenden Bergwelt Graubündens. 7 Meisterköche, ausgezeichnet mit 14 Michelin-Sternen, sorgten an drei Abenden für erlesene Momente. Darunter Dieter Müller, Torsten Michel, Michael Kempf und Tristan Brandt aus Deutschland. Der SAVOIR-VIVRE-Report zum kulinarischen Gipfelglück in Arosa.



Tschuggen Grand Hotel. Ein Name von internationaler Anziehungskraft. Verortet in der faszinierenden Bergwelt Graubündens. Wir sind zu Gast in Arosa, dem von allen Seiten von Bergen umgebenen weltbekannten Ski- und Erholungsort am Ende des Schanfigger Tals. Bis weit in den April hinein sind die über 225 Pistenkilometer für die Skifahrer präpariert. Arosa, das ist die Ganzjahresdestination am Fuße des mächtigen Rothorn mit seinen imposanten 3.000 Metern Höhe. Ein Traumziel für sportlich aktive Urlauber und Genie-

ßer feiner Kulinarik. Seit nunmehr 16 Jahren zählt die vom luxuriösen „Tschuggen Grand Hotel“ ausgerichtete „Tschuggen Gourmet Tour“ zu den arrivierten Genussfestivals der Schweiz. Alljährlich pilgern die Gäste aus aller Welt in das mit fünf Sternen Superior klassifizierte „Leading Hotel of the World“. Wer die 365 Kurven von Chur, der Kantonshauptstadt Graubünden, geschafft und dabei über 1.400 Höhenmeter überwunden hat, der darf sich auf exklusive Gastlichkeit, herzlichen Service und kultivierte Gastgeberchaft in Vollendung freuen,

denn das „Tschuggen Grand“ aus der kleinen, aber handverlesenen Kollektion der „Tschuggen Hotel Group“ mit weiteren erstklassigen Adressen in Arosa (Valsana), Ascona (Eden Roc) und St. Moritz (Carlton) gilt als eine der erstklassigen Adressen der Schweizer Top-Hotellerie. Das dreitägige Genussfestival ist ein absolutes Highlight im Jahreskalender des Luxushotels am Tschuggentorweg mit einmaligem Panoramablick auf das imposante Skigebiet Arosa-Lenzerheide und die Berggipfel. Seit Jahren an allen Festivaltagen bereits weit im Vorfeld der

hochkarätig besetzten Veranstaltung ausverkauft, war es unserem Genießer-magazin eine besondere Ehre, heuer an den festlich eingedeckten Tischen im „Grand Restaurant“ Platz nehmen zu dürfen. Die schöne Wiederholungstat, sie ist im Terminkalender fest verbucht, war das Gebotene doch von solitärer Güte.

Klassiker in Neuinterpretation

General Manager Stefan Noll und seine Vizedirektoren Leonie Schefenacker und Claudio Laager waren perfekte und

sympathische Gastgeber und wussten in Kochlegende Dieter Müller und Executive Chef Uwe Seegert ein erprobtes Patronatsteam hinter sich. Der ehemalige Drei-Sterne-Koch aus Odenthal im Bergischen Land ist seit Anfang an dabei und so etwas wie der kulinarische Schirmherr und Mitbegründer der „Tschuggen Gourmet Tour“. Dem Meisterkoch ist es maßgeblich mit zu verdanken, dass alljährlich die Granden der Zunft Anfang des Jahres ins Winterparadies nach Arosa kommen. In diesem Jahr boten die Gastköche mit dem

Diese Starköche gaben sich auf der 16. Tschuggen Gourmet Tour ein Stelldichein feinsten Genüsse (von oben v.l.n.r.): Tristan Brandt (2 Sterne) vom „Opus V“ in Mannheim, Uwe Seegert vom „La Vetta“ (1 Stern), Marco Campanella vom „La Brezza“ in Ascona (1 Stern), Torsten Michel von der Schwarzwaldstube in Baiersbronn (3 Sterne), Pasquale Fuhrmann vom „Team La Vetta“ (1 Stern), Patrick Mahler (im Bild mit Tschuggen-Vizedirektor Claudio Laager) vom „Focus“ in Vitznau (2 Sterne), Michael Kempf und Joachim Gerner vom „Facil“ in Berlin (2 Sterne) sowie Kochlegende und Patron der Tschuggen Gourmet Tour Dieter Müller (vormals 3 Sterne).



Uwe Seegert



„Rindskopfbacke Romanoff“ und „Rinderfilet nach Harlekinart“.

Team La Vetta



„Jambalaya“ und „Leber Berliner Art“.

Zum finalen kulinarischen Gipfelfoto versammelten sich die Gastköche gemeinsam mit General Manager Stefan Noll. Die 17. Auflage des Genussfestivals mit vielfach ausgezeichneten Spitzenköchen findet im Januar 2021 statt.

passionierten Köcheteam des Tschuggen Grand Hotels Exzeptionelles zum Thema „Klassiker neu interpretiert“. Sieben Meisterköche, aktuell dekoriert mit 14 Michelin-Sternen, verwandelten das Luxushotel der 128 noblen Zimmer und Suiten für drei Tage in ein Schlaraffenland.

„La Vetta meets La Brezza“ lautete das lukullische Motto am ersten Abend. Aus dem Gourmetrestaurant „La Brezza“ vom Schwesterhotel „Eden Roc“ in Ascona war Küchenchef Marco Campanella (1 Stern, 17 Gault & Millau-Punkte) gekommen

Marco Campanella



„Trüffelsuppe Bocuse“ und „Lachs mariniert & gebläht“.

Torsten Michel



„Mousse & Tatar vom mild geräucherten Stör“ und „Jungem Wildzicklein nach königlicher Art“.

Tristan Brandt



„Matjes Hausfrauen Art“ und „Lachs mit Sauerampfer und Wacholder nach Troisgros“.

Michael Kempf



„Schwarzwurzel mit Périgord Trüffel, Piemonteser Haselnüsse und Radicchio“ und „Makrele Bordelaiser Art“.

Patrick Mahler



„Zander mit Beluga Linsen, Senf und Kräuter-Beurre-Blanc“ und „Kalbsbrust mit Zwiebel, Kohl und Velouté“.

Dieter Müller



„12 Stunden-Kalbstafelspitz“ und „Cappuccino vom Curry, Kokos, Zitronengras und Meeresfrüchteburger“.

KOSTPROBEN- UND PERSONENFOTOS: INGO SCHMIDT

um gemeinsam mit Uwe Seegert (1 Stern, 16 Gault & Millau-Punkte) ein raffiniertes „Four-Hand-Dinner“ in zehn Gängen, begleitet von exquisiten Champagnern aus dem Hause Louis Roederer, zu kredenzen. Ein fabelhafter Auftakt, dem weitere genussvolle Höhepunkte folgen sollten, immer dem Motto verpflichtet, die Klassiker der Grande Cuisine neu zu interpretieren. Dabei waren die Grand Chefs hautnah zu erleben, boten sie ihre Kochkunst doch vor den Augen der Gäste dar. Die Küchenparty lockte die Genießer in die Hotelküche zum Probieren und

Fachsimpeln. Dass trotz des Ansturms die Kreationen von beeindruckender Qualität waren, manifestiert die Meisterschaft der Gastköche.

Campanella, Mahler, Seegert und Co

So zeigte Marco Campanella sein Können mit einer vorzüglichen „Trüffelsuppe Bocuse“, bestehend aus Zwiebel-Consommé, Ravioli, Röllchen, Trüffel, Entenbrust und Entenkeulencrème sowie „Lachs mariniert & gebläht“, mit Sauerampfercrème, Sauerampfer-

Eis, Sauerampfer ausgestochen, Schallotten & Kohlrabi gepickelt und Buttermilchsauce. Kein Geringerer als Drei-Sterne-Koch Torsten Michel, Küchenchef im Restaurant „Schwarzwaldstube“ im Hotel Traube Tonbach, das Anfang Januar Opfer eines Feuers wurde und total ausbrannte, begeisterte an den Festivaltagen mit „Stör, Mousse und Tatar vom mild geräucherten Stör, Rote Bete, Meerrettich, eingelegte Champignons, Rotwein Marinade und Oona Kaviar“ sowie „Jungem Wildzicklein nach königlicher Art“, mit Entenleber, Sellerie, gla-



Die von Mario Botta entworfene 5.000 qm große „Tschuggen Bergoase“ mit ihren gläsernen Segeln und den Wasserwelten zählt zu den meist prämierten Wohlfühllandschaften der Schweizer Top-Hotellerie.

Das Tschuggen Grand Hotel aus der Kollektion der Tschuggen Hotel Group besticht durch seine Noblesse und die exklusiven Offerten in Logis, Kulinarik und Wellness. Das Gourmetrestaurant „La Vetta“ (li.) ist seit dem Jahr 2012 mit dem Michelin-Stern dekoriert.

sierten Ananas und Rouenaiser Sauce. Aus dem mit zwei Michelin-Sternen dekorierten Restaurant „Opus V“ in Mannheim war Tristan Brandt gekommen. Seine moderne Interpretation von „Matjes Hausfrauen Art“ war ohne Zweifel einer der Glanzpunkte des kulinarischen Gipfels. Nicht minder betörend sein „Lachs mit Sauerampfer und Wacholder nach Troisgros“.

Michael Kempf ist Küchendirektor im Restaurant „Facil“ im The Mandala Hotel Berlin, seine aktuelle Benotung: 2 Michelin-Sterne und seit jüngstem 19 Gault & Millau-Punkte. Auch er war mit von der Partie und servierte „Schwarz-wurzel mit Périgord Trüffel, Piemonteser Haselnüsse und Radicchio“ sowie anlässlich der Küchenparty „Makrele Bordelaiser Art, mit Rindermark, Petersilie und Knollensellerie“. Ein Meisterstück von leichter Hand zubereitet und doch von fulminanter Geschmacksfülle.

Küchenparty und Kochkunst

Ebenfalls mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist Patrick Mahler, Küchenchef im Restaurant „Focus“ im Parkhotel Vitznau. Er zauberte den vielleicht köstlichsten Gang der Tschuggen Gourmet Tour 2020: „Zander mit Beluga Linsen,

Senf und Kräuter-Beurre-Blanc“. Einfach fantastisch! Das gilt auch für seine „Kalbsbrust mit Zwiebel, Kohl und Velouté“. Uwe Seegert, gastgebender Executive Chef aus dem „Tschuggen Grand Hotel“ brillierte mit „Rindskopf-backe Romanoff“ und den Komponenten Sellerie, Champignons, Gurke und Kartoffel. Seegerts „Rinderfilet nach Harlekinart“, mit Spinat, Karotte, weißer Rübe, Tomate, Blumenkohl und Hollandaise fand ebenso reißenden Absatz unter den Gästen der Küchenparty wie die verführerischen Kostproben der Brigade aus dem La Vetta, angeführt von Sous Chef Pasquale Fuhrmann. Gleich drei Gänge schickten sie über den Pass: „Jambalaya“, Geflügel, Garnele, Reiscracker und Gewürze, „Coq au Vin“ vom Schwarzfederhuhn, mit Pilzen, Speck und Perlwiebel sowie „Leber Berliner Art“, mit Apfel, Zwiebel, Kartoffelespuma und Röstzwiebel. Bravo! Zu guter Letzt: Ehre wem Ehre gebührt. Wie immer sympathisch und wunderbar geerdet war die kochende Präsenz von Dieter Müller, einst ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen und heute impulsgebender Patron im Restaurant „Pots by Dieter Müller“ im Hotel Ritz-Carlton in Berlin. Er kochte für die Gala-Gäste „12 Stunden-Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse-Kompott, Rote Bete Bouillon und Wasabi Espuma“ und beglückte seine weit gereisten Fans zudem mit dem Müller-Suppenklassiker „Cappuccino vom Curry, Kokos, Zitronengras und Meeresfrüchte-

burger“. Dem Top-Niveau der Kulinarik ebenbürtig war das liquide Angebot der „Tschuggen Gourmet Tour“ mit erstklassigen Weinen, dargeboten beispielsweise von der Martell AG in St. Gallen und von der Firma Von Salis. Es gab ferner erlesene Olivenöle von Olea Florens zu goutieren wie auch musikalische Leckereien, gekonnt vorgetragen etwa von der Züricher Partyband „Covered“ und der jungen Sängerin und Pianistin Lana Janjanin. Keine Frage: Die Tschuggen Gourmet Tour ist in ihrer bewährten Komposition aus meisterhaftem Genuss, legerer Leichtigkeit und musikalischer Rahmung ein absolutes Premiumprodukt für alle Liebhaber feiner Lebensart. SAVOIR-VIVRE eben.

Grandhotel der Extraklasse

Gut zu wissen, dass nach so viel sinnlichem Genuss das Tschuggen Grand Hotel mit splendiden Annehmlichkeiten aufwartet, die jeden Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis machen. Darum kümmern sich in der Wintersaison 200 Mitarbeiter. Die Mitgliedschaft in den Selektionen der „Swiss Deluxe Hotels“ und bei den „Leading Hotels of the World“ markiert zudem die herausragende Positionierung unter den Besten der Besten. Das einzigartige Ambiente trägt die gestalterische Handschrift des weltweit bekannten Tessiner Interior-Designers Carlo Rampazzi. Die Möbel sind von exquisiter Güte, Lampen und Leuchten stammen aus der

Swarovski-Kollektion, Fauteuils sind mit wertvollen Hermès-Stoffen überzogen. Von Stararchitekt Mario Botta stammt die Kreation der „Tschuggen Bergoase“, eine mehrfach international prämierte Spa- und Wellnesslandschaft auf 5.000 qm Fläche. Die Wasserwelten beinhalten vier verschiedene Pools, eine Kneippzone und die Arosa Felsgrotte. Mit dem hoteleigenen „Tschuggen Express“, einer vollautomatischen Standseilbahn mit Niveauregulierung, geht es für die Hotelgäste in topmodernen Panoramakabinen innerhalb von wenigen Minuten auf einer Gesamtlänge von 550 Metern in das Ski- und Wandergebiet von Arosa. Ein absolutes USP in der Schweizer Tophotellerie.

Ingo Schmidt ■



Grand Chef / Gourmet

La Vetta
Tschuggen Grand Hotel

Tschuggentorweg 1, CH-7050 Arosa
Tel.: +41(0)81 378 99 99
info@tschuggen.ch
www.tschuggen.ch

General Manager: Stefan Noll
Executive Chef: Uwe Seegert
Maitre La Vetta: Annabelle Helmerding

Service: Herausragend
Wein: Ausgezeichnet
Ambiente: Luxuriöse Eleganz