



Das legendäre Hotel in Tschierschen erwacht aus dem Dornröschenschlaf.

LONGINES®



ZOPPI

JUWELIER ✓ CHUR

MARTINSPLATZ 1
TEL 081 252 37 65
ZOPPIJUWELIER.CH



The Longines Master Collection

Tschiertschen

BERGBAHNEN

WINTER 15/16

REIF FÜR DIE PISTE?

Skifahren direkt vor der Tür des Alpina.
Jetzt testen und vom Neukundenangebot profitieren.

Kinder und Jugendliche **150.-** Erwachsene **300.-**

Weitere Informationen finden Sie unter bbschiertschen.ch.



Schweizer Gastfreundschaft und asiatische Unternehmenslust

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Die Wiederersterung des Hotels Alpina in Tschierschen zum «Mountain Resort & Spa» ist als Erfolgsgeschichte in mancher Hinsicht wegweisend.

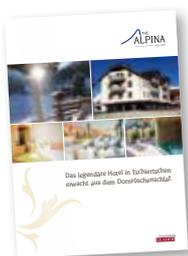
Vorerst wurden die Renovationsarbeiten wie auch die Rehabilitation des Hotels Alpina in der Bündner und Schweizer Tourismuslandschaft mit Meisterhand und helvetischer Präzision geführt. Man hat an alles gedacht: Nicht nur beim physischen Komfort des Gastes gilt Qualität als oberstes Gebot, auch für sein geistiges Wohlbefinden wird gesorgt.

Ah Khing Teo, der Promotor aus Malaysia und China, ist ein Visionär, der es versteht, asiatisches Wohlbefinden mit legendärer Schweizer Gastfreundschaft zu verknüpfen. Auch die Wiederbelebung des traditionsreichen Gebäudes trägt dazu bei, eine Destination, die den Nachhaltigkeits- und Komfortanforderungen des 21. Jahrhunderts gerecht wird, zu schaffen.

Das Alpina Mountain Resort & Spa ist aber ebenso ein Signal für den Schweizer Tourismus: Nirgends wie in den Talschaften des Bündnerlandes ist man derart befähigt und beflissen, dem Gast aus dem In- und Ausland einmalige und echte Naturverbundenheit und menschliche Wärme entgegenzubringen. Das Projekt und seine Verwirklichung sind gleichzeitig Beweis und Aufforderung an die Wettbewerbsfähigkeit unseres Landes, als geeigneter Standort für Investitionen mit höchsten Qualitätsansprüchen zu glauben.

Schliesslich erleben die Tschierschener Bevölkerung wie auch ihre Behörden am eigenen Leib, wie dank aufgeschlossenem Verhalten in unseren Bergtälern Zukunft geschaffen werden kann.

*Prof. Dr. Joseph Deiss
Alt Bundesrat und ehem. Präsident
der UNO-Generalversammlung*



Impressum «The Alpina Mountain Resort» presented by LEADER

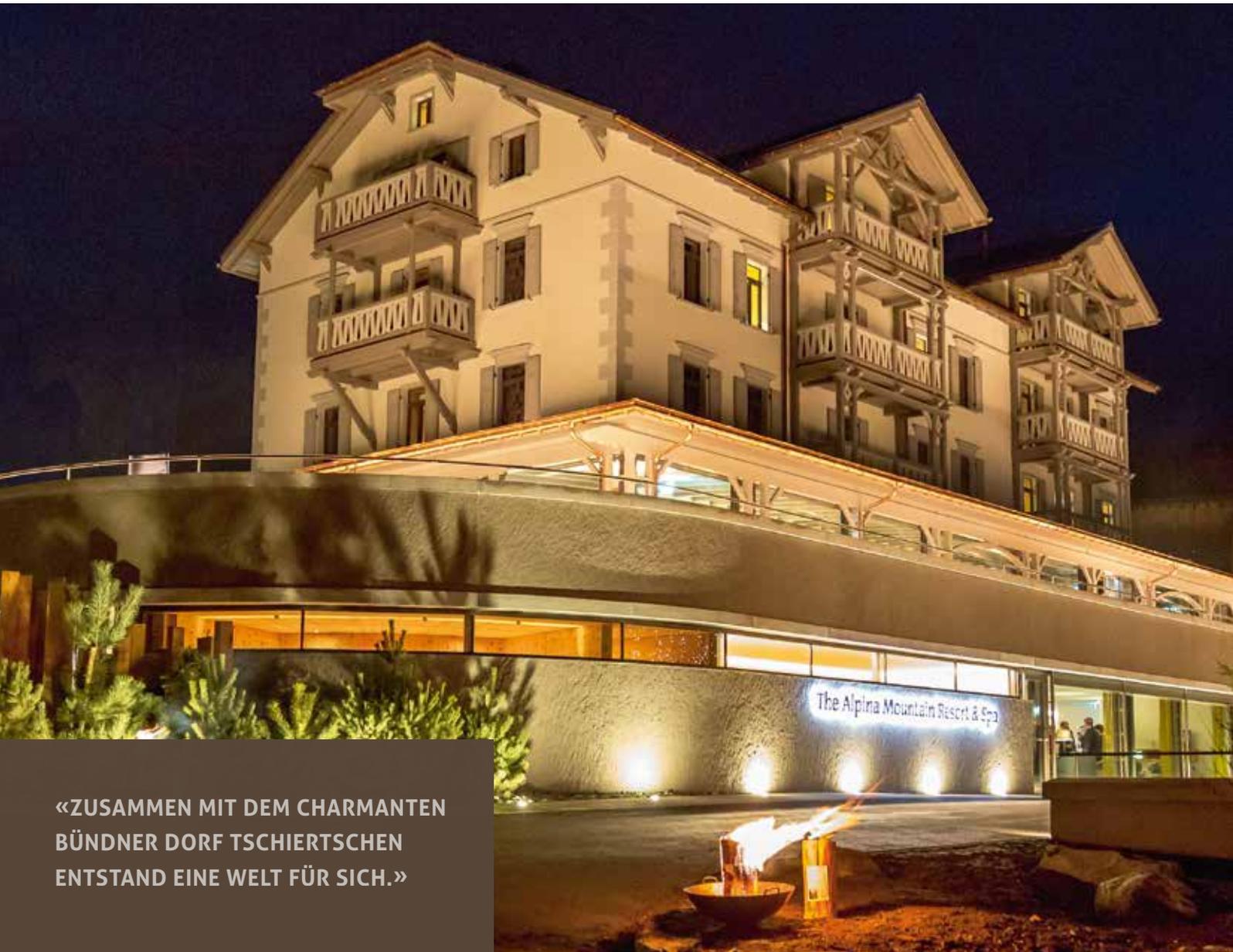
Februar 2016

Magazin LEADER, MetroComm AG, Bahnhofstrasse 8, Postfach 1235, 9001 St.Gallen, Telefon 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, leader@metrocomm.ch, www.leaderonline.ch; **Verleger:** Natal Schnetzer; **Redaktion:** Pascal Tschamper; **Fotografie:** Thomas Magyar, Pavel Laurencik; **Herausgeberin, Redaktion und Verlag:** MetroComm AG; Bahnhofstr. 8, 9001 St.Gallen, Tel. 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, www.leaderonline.ch, www.metrocomm.ch, leader@metrocomm.ch; **Geschäftsleitung:** Natal Schnetzer, nschnetzer@metrocomm.ch; **Marketingservice/Aboverwaltung:** Verena Zäch, info@metrocomm.ch; Abopreis: Fr. 60.– für 18 Ausgaben; **Gestaltung/Satz:** Tammy Rühli, truehli@metrocomm.ch; **Produktion:** Ostschweiz Druck AG, Wittenbach; **Erscheinung:** Der LEADER erscheint 9x jährlich mit Ausgaben Januar/Februar, März, April, Mai, Juni, August, September, Oktober, November/Dezember, zusätzlich 9 Special-Ausgaben; LEADER ist ein beim Institut für geistiges Eigentum eingetragenes Markenzeichen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung. ISSN 1660-2757

Eine Legende erwacht



«Zauberhaft» ist das richtige Wort, um das neue The Alpina Mountain Resort & Spa zu umschreiben. An einmaliger Lage mit schönstem Panorama wurde eine Schweizer Hotellegende diesen Winter in Tschierschen wiedereröffnet: Es vereint das traditionsreiche Ambiente der goldenen 20er-Jahre mit modernstem Komfort – ein einmaliger Genuss.



«ZUSAMMEN MIT DEM CHARMANTEN
BÜNDNER DORF TSCHIERTSCHEN
ENTSTAND EINE WELT FÜR SICH.»



«DAS PANORAMA-RESTAURANT HÄLT, WAS SEIN NAME VERSPRICHT.»

Eine Perle der Bündner Hotellerie erwacht aus ihrem Dornröschenschlaf – prächtiger denn je: Am 18. Dezember 2015 wurde dem Alpina Mountain Resort

& Spa neues Leben eingehaucht. Die feierliche Eröffnung fand im Beisein vieler Gäste und des malaysischen Investors Ah Khing Teo statt. Seit Anbeginn, im Jahre 1897, haben Tschierschen und sein Hotel Alpina Gäste aus aller Welt bezaubert. Das sorgfältig restaurierte Boutique-Hotel erstrahlt nun wieder in seiner einzigartigen Atmosphäre des Jugendstils. Zusammen mit dem charmanten Bündner Dorf Tschierschen entstand eine Welt für sich, irgendwie weit weg und doch ganz nah. Das wiedererblühte Alpina liegt direkt an der Skipiste; Skifahren beginnt am Hoteleingang.

Auf Genuss ausgerichtet

The Alpina Mountain Resort & Spa bietet zwanzig Doppelzimmer und sieben Suiten – alle mit unvergesslicher Sicht, viele davon mit eigenem Balkon. Das Panorama-Restaurant, wiederaufgebaut im Stil der goldenen 20er-Jahre, hält, was sein Name verspricht. Das Gourmetlokal «La Belle Epoque» bezaubert durch sein elegantes Ambiente und wurde detailgetreu restauriert. In der historischen Alpina-Bar mit offenem Kamin und ihrer Smokers Lounge lässt sich herrlich entspannen und plaudern. Im Erdgeschoss befindet sich das neue «Alpina Shan Spa» mit Sauna, Dampfbad, Kneipp-Zone, Aussen-Whirlpool und einem Ruheraum mit Tee- und Saftbar. Zwei elegante Therapieräume für Massagen runden das Angebot ab.

Seminare in luftiger Höhe

Für Meetings und Events stehen zwei bestens ausgestattete Seminarräume zur Verfügung. Bei Bedarf lassen sie sich zu einem Auditorium verbinden. Somit ist das Hotel Alpina auch ein idealer Ort für Klausuren und Sitzungen in einer Runde, die Ruhe und Diskretion bevorzugt.

AH KHING TEO – DER EIGENTÜMER

The Alpina Mountain Resort & Spa sowie das Hotel Gürgaletsch in Tschierschen gehört der eigens gegründeten The Alpina Estate AG in Chur. Sie ist im Besitz des malaysischen Unternehmers Ah Khing Teo. Er studierte Architektur in Australien und Urban Design an der Harvard University in den USA. 1993 gründete Teo die heutige TAK Group. Sein internationaler Durchbruch gelang mit der Realisierung des neuen Verwaltungszentrums von Malaysia und dem Diplomatenviertel Putrajaya. Es folgten Grossprojekte in Pakistan, ein ganzer Stadtteil in Rawalpindi, die Gartenstadt Bahria und das Stadtzentrum von Karachi. 2005 beauftragte ihn Scheich Mohammed Rashid Al Maktoum mit dem Bau der palmenförmigen Halbinseln in Dubai. Fortan war Teo Berater für die bauliche Entwicklung von Dubai. Das seinerzeit ambitionierteste Projekt war die Meydan-Pferderennbahn mit Tribüne für 60'000 Zuschauer, ein 285-Zimmer-Hotel und ein Museum – es löste Ah Khing Teos Begeisterung für den Pferderennsport aus.

CHINA HORSE CLUB – DAS INTERNATIONALE NETZWERK

Der China Horse Club ist die exklusivste Vereinigung von Pferdesportenthusiasten in Asien. Die Mitglieder – alles Rennpferdebesitzer – stammen aus 19 Nationen. Ihre über 300 Pferde haben seit Gründung 53 Prozent aller Rennen für sich entschieden und über 100 Titel gewonnen. Die Rennpferde stammen aus Zuchtstationen in Australien, China, Irland, England, Frankreich und den USA. Alpina-Investor Ah Khing Teo ist Gründer und Vorsitzender des China Horse Club, dem ein hochkarätiger internationaler Beirat zur Seite steht. Er wird von Prof. Dr. Joseph Deiss, alt Bundesrat und ehemaliger Präsident der UNO-Generalversammlung, präsiert. Das Netzwerk des China Horse Club bringt internationale Gäste nach Tschierschen – ihnen ist die exklusive Tropaos Lounge im Hotel Alpina gewidmet.

SSTH PASSUGG – DIE IDEALE PARTNERIN

The Alpina Mountain Resort & Spa arbeitet partnerschaftlich mit der Swiss School of Tourism and Hospitality SSTH in Passugg zusammen. Das Alpina engagiert sich als Praxisausbildungsbetrieb für SSTH-Absolventen und zieht Studierende für Praxiseinsätze bei grösseren Veranstaltungen bei. Seit November 2013 ist die weltberühmte Ecole hôtelière de Lausanne EHL Inhaberin und Mehrheitsaktionärin der SSTH. SSTH-Verwaltungsrat Markus Brocker nimmt auch Einsitz im Verwaltungsrat der The Alpina Management AG und freut sich: «Gleich bei der Eröffnung des Hauses konnten vier SSTH-Studierende ihren Praxiseinsatz im Alpina beginnen.» Sie werden in diesem Magazin vorgestellt.

FANZUN AG – DIE ARCHITEKTEN

Die Fanzun AG in Chur hat das Alpina Mountain Resort & Spa in nur 20 Monaten getreu dem Jugendstil-Zeitgeist restauriert und mit dem Komfort des 21. Jahrhunderts ergänzt. Der Masterplan umfasst einen künftigen Ausbau auf 100 Betten. Das interdisziplinäre Team des Architektur- und Ingenieurbüros besteht aus 60 Architekten, Ingenieuren, Energiefachleuten und Bauleitern. Für seine zukunftsweisenden energietechnischen Lösungen wurde das Unternehmen wiederholt ausgezeichnet – auch das bald 120-jährige Alpina-Gebäude strebt höchsten Minergie-Standard an.

«Dieses Haus hat eine Seele»

Mit ehrlicher Herzlichkeit wollen Marlies und Michael Gehring ihren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Das Hotel Alpina als Legende der Bündner Hotellerie mit motivierten Mitarbeitern aus dem Dornröschenschlaf zu wecken, ist ihre Vision. Dafür wollen sie – aus Tradition – innovativ ein.

Frau Gehring, was gefällt Ihnen an Tschierschen?

Marlies Gehring: Für mich ist die Umgebung wichtig. Ich bin nicht viel anders aufgewachsen. Wenn ich mich wohlfühle, kann ich Höchstleistungen erbringen.

Weshalb haben Sie beide sich entschieden, diese Herausforderung anzunehmen?

Michael Gehring: In den letzten zehn Jahren haben meine Frau und ich Hotels revitalisiert. Wir waren also immer die Feuerwehr, wenn es nicht rund lief, und haben Betriebe transformiert. War ein Auftrag erledigt, lag schon der nächste auf dem Schreibtisch. Eigentlich wollte ich dann in die Beratung, wurde aber aufmerksam auf das Alpina-Projekt und nahm Kontakt mit Dr. Peter Knobel auf, der das Projekt vorantrieb.

War es Liebe auf den ersten Blick, Herr Gehring?

Michael Gehring: Auf den zweiten – da merkten wir, dass hier wirklich der Ort ist, wo Heidi und der Geisenpeter zuhause sein könnten. So empfinden wir das als Deutscher und Österreicherin. Und wir sahen darin eine Chance, ein Hotel von Beginn weg zu führen. Ein «Baby» sozusagen in den Kindergarten zu bringen und erwachsen werden zu lassen. Bisher haben wir «unerzogene Jugendliche» auf den Weg gebracht – um beim Bild zu bleiben.

Wie haben Sie die Phase bis zur Eröffnung erlebt?

Michael Gehring: Es wäre unehrlich, zu sagen, dass alles reibungslos verlief. Wir haben uns sowohl mit baulichen als auch mit betrieblichen

Fragen beschäftigen dürfen. Das war durchaus eine Herausforderung.

Worauf haben Sie dabei Wert gelegt?

Michael Gehring: Dass die Vorgaben der Eigentümer im Betrieb funktionieren. Das Design war Sache des Architekten – übrigens ist auch der Eigentümer Ah Khing Teo ein Architekt von internationalem Format. Die Dekoration war dann in der Hand meiner Frau.

Marlies Gehring: Sie besteht aus viel Natur! Zudem gilt bei mir: weniger ist mehr.

Welche Erfahrungen helfen Ihnen im Alpina?

Marlies Gehring: Jeder Betrieb ist anders. Doch eines ist überall gleich: Gute Mitarbeitende zu finden und zu halten, ist heutzutage nicht einfach. Da waren wir aber in der Vergangenheit schon erfolgreich und profitieren von unseren Erfahrungen.

Was ist Ihnen bei den Mitarbeitenden wichtig?

Michael Gehring: Sie sollen einen Arbeitsplatz haben, an dem sie geschätzt werden. Im Gegenzug erwarten wir, dass sie unsere Philosophie mittragen. Das heisst nicht, dass sie alles nachplappern sollen – aber sie sollten zum Konzept passen. Absolute Gastfreundschaft ist zwingend.

Marlies Gehring: Dazu gehört auch Herzlichkeit, die so gemeint ist. Eine gute Ausbildung und Fachkenntnisse bilden die Basis. Wichtiger ist jedoch, dass jemand im Herzen und im Bauch spürt: Was will der Gast? Einen Teller fachlich korrekt zu servieren ist das eine, ein ehrliches Lächeln macht den Unterschied. Das ist wie Pflicht und Kür.





«DIE NATUR, DIE BERGKULISSE, VERBUNDEN MIT EINEM TOUCH INTERNATIONALTÄT, MACHEN DAS ALPINA «SPICY» WIE EINE FEURIGE CHILISUPPE.»

Wofür steht das Gastgeberpaar Gehring?

Michael Gehring: Für Ehrlichkeit und grosses Bemühen um den Gast.

Worauf freuen Sie sich am meisten?

Marlies Gehring: Das klingt vielleicht kitschig: Das Schönste ist, wenn Gäste strahlen. Es ist einfach so.

Was macht das neue Alpina aus?

Michael Gehring: Wir sind innovativ aus der Tradition heraus. Zudem haben wir ein Team, das von Beginn weg hervorragend zusammengearbeitet hat. Die Lage des Hotels mit seiner Aussicht ist ebenso einmalig wie der traditionsreiche Bau. Das Alpina ist ein Berghotel mit vielen Schweizer, aber auch internationalen Gästen. Da kommt unser malaysischer Investor Ah Khing Teo ins Spiel – ein international tätiger Unternehmer mit weltweiten Kontakten und hohen

Ansprüchen. Es freut uns, dass sich auch internationale Gäste – die er uns bringt – im bescheidenen Bergdorf so wohl fühlen. Die Natur, die Bergkulisse, verbunden mit einem Touch Internationalität, machen das Alpina «spicy» wie eine gute Chilisuppe – ohne, dass wir eines dieser Busstopp-Hotels für den Massentourismus werden.

Apropos Tradition: Was bleibt vom Geiste der Bündner Belle Epoque?

Marlies Gehring: Das Alpina ist die Wiederentdeckung eines Bijoux der Bündner Hotellerie. Wenn Sie in unserem Gourmet-Restaurant «Belle Epoque» sitzen mit seinem schönen Täfer, den Kronleuchtern, den Stuckaturen, dem Klavier und so weiter – dann lässt sich erahnen, welche Feste hier damals gefeiert wurden. Das Haus hat viel Geschichte und seine Seele nicht verloren. Vieles in diesem Raum ist noch original.

Aus Ideen werden Formen



**ANDREAS
FRICK AG**



METALLBAU BALZERS

Mühlesträssle 28
Industrie Neugrüt
FL-9496 Balzers
Telefon +423 / 388 01 31

www.andreasfrick.li

METELCOM

CONNECTS PEOPLE WITH VOICE AND DATA

www.metelcom.ch

- IP/TV Video on Demand
- Computer-Netzwerke und Firewalls
- Wi-Fi Infrastrukturen/Public Wi-Fi
- Gebäudemanagement-Systeme/Smart Metering
- Telekommunikationssysteme



Wir empfehlen uns für Arbeiten im Hochbau und Tiefbau, sowie für Belagsarbeiten und Pflästerungen.

Engi Bau AG · Aegerta 17 F · 7064 Tschierschen
info@engibau.ch · Tel. 081 373 14 69 · Fax 081 373 13 53

Welche Gäste wollen Sie nach Tschierschen holen?

Michael Gehring: Alle, die auf Natur, Genuss und Gastfreundschaft ansprechen. Bei uns ist der Waldarbeiter aus Tschierschen ebenso willkommen wie Wanderer, Skifahrer oder der internationale Unternehmer, der per Helikopter auf unserem Landeplatz ankommt. Wir sind allerdings kein Jetset-Hotel. Den Begriff «Lohas» – Lifestyle of Health and Sustainability – mag ich zwar nicht, vielleicht passen aber Gäste zu uns, die einen solchen Lebensstil führen. Wir sind kein Gruppenhotel und wir sind kein ausgesprochenes Kinderhotel. Für alles dazwischen haben wir aber das Potenzial. Wir hoffen auch, dass die Bevölkerung aus Chur und Umgebung Tschierschen wiederentdecken.

Wo sehen Sie die Alpina-Gastronomie positioniert?

Michael Gehring: Mit unserem Chef de Cuisine Antonino Messina und dem Souschef Lukas Pfaff

werden wir uns auf einen gemeinsamen Weg begeben. Die Verbindung ihrer Kreativität mit unserer Bodenständigkeit verschmilzt auf den Tellern zu einem tollen Produkt.

Haben Sie schon ein Lieblingsgericht?

Marlies Gehring: Nie zuvor hatte ich Blumenwiesen wie hier gesehen – natürlich und ungedüngt. Sie geben herrliches Heu und Kräuter. Unser Küchenchef verarbeitet sie in einer Heusuppe zu einem geschmacklichen Erlebnis.

Michael Gehring: Nach einem Skitag Spare Ribs vom Smoker-Grill auf unserer Terrasse zu essen, ist ein Highlight. Sie stammen übrigens vom Grauvieh oder vom Alpschwein aus der Region.

«DAS ALPINA IST DIE WIEDERENTDECKUNG EINES BIJOUX DER BÜNDNER HOTELLERIE.»

Anzeige

 **Swiss School**
of Tourism and Hospitality
A MEMBER OF ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE GROUP

Zwei Top Abschlüsse in Hotel Management

Swiss Hospitality Management at its finest

www.ssth.ch

Der mit dem Herzen kocht

Seit Januar verleiht Antonino Messina dem Panorama-Restaurant und dem Gourmetlokal «Belle Epoque» als Küchenchef seine Handschrift. Gelernt hat er seine Kochkunst in legendären Genusstempeln Italiens – aber auch der regionalen, biologischen Schweizer Küche ist Messina sehr angetan. Diese kreiert er mit erstklassigen Produkten und einer ungeheuren Portion Leidenschaft.

«Mein Herz gibt mir meine Inspiration!» Das kann nur ein Italiener sagen: Küchenchef Antonino Messina begeistert seit Januar 2016 die Gäste in den beiden Restaurants des Hotels Alpina – dem Panorama-Restaurant und dem Gourmetlokal «Belle Epoque». «Ich koche das, was ich liebe», sagt er mit charmanthem italienischen Akzent – und man glaubt es ihm sofort. Weder Mutter noch Vater seien gute Köche gewesen. Doch Antonino wollte in die Welt hinaus, von Sizilien über Norditalien ins Tessin und schliesslich in die deutsche Schweiz. Sein Türöffner: der Kochlöffel. Sein Weg: gezeichnet von Sternehäusern edelster Güte. «Sehr wichtig für meine Entwicklung war mein erster Meister Gaetano Trovato», erzählt Messina. Der Zwei-Sterne-Koch mit ebenfalls sizilianischen Wurzeln betreibt in der Toscana das elegante und berühmte «Arnolfo» in einem Renaissance-Schloss bei Siena.

Ideen aus aller Welt

In Italien ist Antonino Messina kein unbeschriebenes Blatt dank seiner Auftritte in Kochsendungen von RAI uno, Canale 5 und anderen Sendern. Zudem wurde er 2009 zum besten Koch der Lombardei gewählt. Starallüren sind aber keine auszumachen: Messina spricht ruhig, meist in «Wir-Form», eher zurückhaltend und gibt sich bescheiden. «Ohne ein gutes Team hat man keine Chance», weiss Messina. Das sei das Allerwichtigste. Selbst die Entwicklung neuer Gerichte und die Zusammenstellung neuer Speisekarten sind bei ihm Teamarbeit, bei der sich alle Köche im Alpina einbringen sollen. «Ich motiviere meine

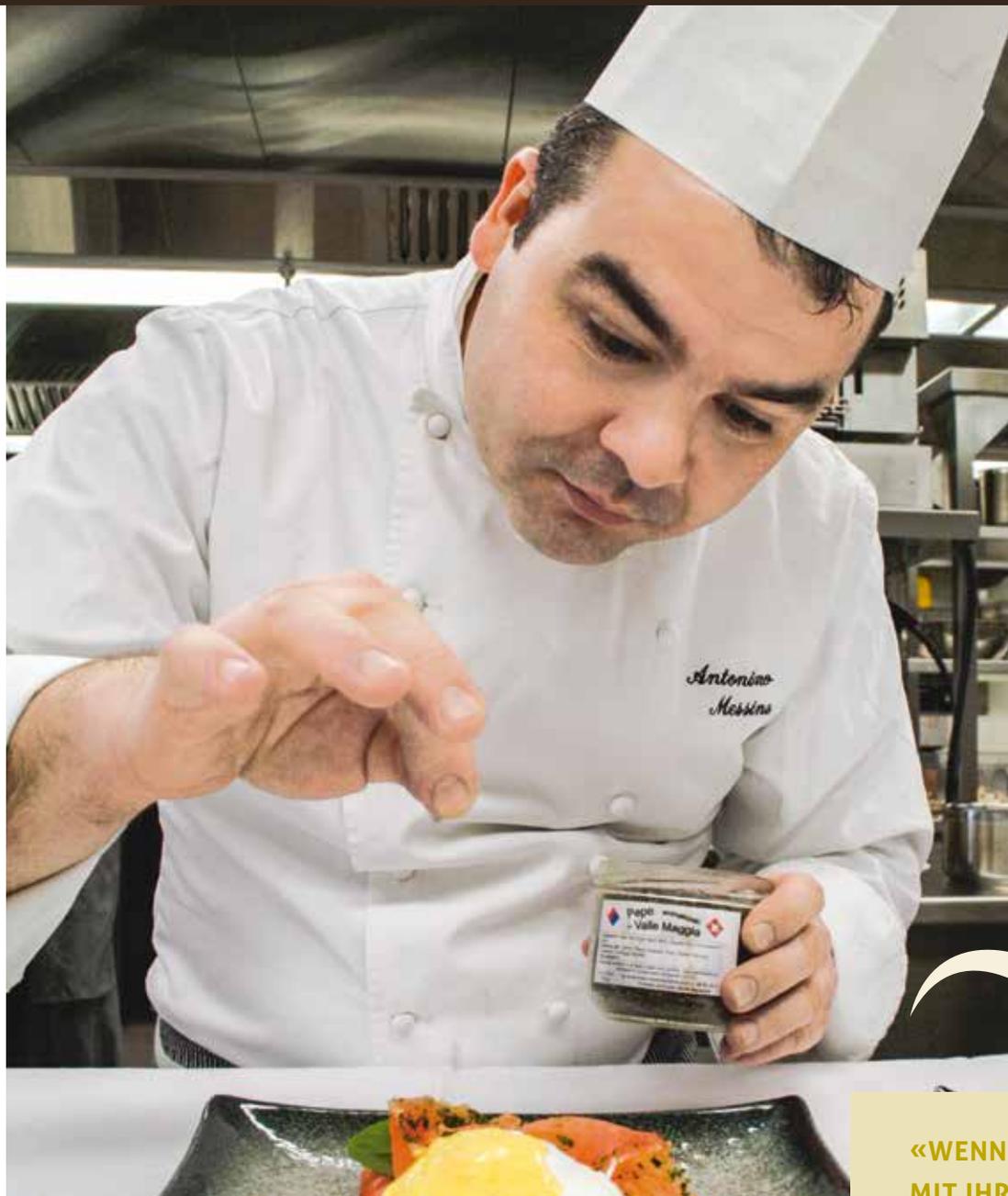
Kollegen auch, dass sie reisen, Restaurants besuchen und so frische Ideen erhalten.»

Trotz seiner glamourösen bisherigen Arbeitgeber liegt Antonino Messina auch seine eigene Entwicklung am Herzen. Und so will der Chef de Cuisine im Hotel Alpina ebenfalls noch dazulernen. Dieses verbindet nämlich regionale Küche mit einem Hauch von Asien – auch in den Restaurants. «Einmal im Jahr will ich deshalb China oder andere asiatische Länder bereisen, um noch mehr über diese Küchen zu lernen und neue Ideen nach Tschierschen zu bringen.» Reisen, damit er auf der ganzen Welt essen könne, das liebt er. Auf die Frage, was er in seiner Freizeit tue, antwortet Messina: «Ich habe keine Hobbys, ich koche den ganzen Tag, bin Koch mit Leib und Seele. Das ist meine Berufung und meine grosse Leidenschaft.» Weder Fussball noch Skifahren interessieren ihn. «Wenn ich frei habe, besuche ich meine Familie in Mailand. Und wann immer es geht, gehen wir essen», schmunzelt Messina.

Traditionell mit mediterranem Touch

Nebst einigen asiatischen Gerichten will Antonino Messina im Alpina vor allem traditionelle regionale Küche anbieten «mit einem mediterranen Touch». Im Hotel Klosterhof in Stein am Rhein, wo er sich zuvor als Küchenchef engagierte, spannte er bereits den Bogen von der Schweizer Küche zu internationalen Gerichten und war unter anderem bekannt für seine Rezepte mit Krustentieren. Damit hat sich Messina 15 Gault-Millau-Punkte mit zwei Hauben erarbeitet.





«WENN DIE LIEFERANTEN
MIT IHREN FISCHEN,
FLEISCHSTÜCKEN UND
DEM FRISCHEN GEMÜSE
EINTREFFEN, DANN KOMMT
DIE ENERGIE VON ALLEINE.»

Zudem bescherte ihm die Stiftung Gastro Audit mit einem Doppel-A und fünf Sternen.

«Auf der aktuellen Karte haben wir zum Beispiel ein Randenrisotto mit Appenzeller Ziegenkäse – aber auch Hummer ‚Pil Pil‘ mit Ananas», erklärt Antonino Messina. Hinzu kämen jeweils acht asiatische Gerichte wie etwa eine Tom-Ka-Gai-Suppe. Für die regionale Küche will Messina auch mit regionalen Produzenten zusammenarbeiten. Dazu gehört beispielsweise der Metzger Peduzzi in Savognin – der mit seinem exquisiten Fleisch auch Dreisterne-Häuser beliefert. Angetan ist Messina auch von den Bergkäsen aus der Umgebung – oder vom Trockenfleisch, das der «Alpenhirt» in Tschierschen liefert.

Erstes Ziel: Glückliche Gesichter

Was motiviert den Küchenchef, damit er täglich kulinarische Höchstleistungen vollbringen kann?

«Morgens brauche ich eine blitzblanke Küche, und wenn dann die Lieferanten mit ihren vorzüglichen Fischen, Fleischstücken und dem frischen Gemüse eintreffen, dann kommt die Energie von alleine», erzählt Antonino Messina. Vom Gastgeber-Paar Gehring habe er freie Bahn bekommen, um seine Ideen umzusetzen. «Das gefällt mir – selbstverständlich werden wir nur mit natürlichen Bio-Produkten bester Qualität arbeiten.»

Und wie steht es um seine Sterne-Ambitionen? «Das ist im Moment nicht so wichtig. Klar, es wäre es schön, wenn wir irgendwann mal beehrt würden», sagt Messina. Wenn er aber abends seine Runde bei den Gästen mache, dann wolle er einfach in glückliche Gesichter blicken.

Alpenküche und Asienfreunden

Viel Regionales, gepaart mit asiatischen Versuchungen – diese Philosophie des Hotels Alpina zieht sich auch durch die Speisekarten der beiden Restaurants, der Sonnenterrasse und der Alpina-Bar. Hinzu kommen mediterrane Köstlichkeiten. So spielt das multinationale Küchenteam um Chef de Cuisine Antonino Messina alle seine kulinarischen Trümpfe.

«Gaumenfreuden werden im Alpina Resort & Spa gross geschrieben», erzählt Gastgeber Michael Gehring. Diese reichen vom kleinen Snack an der Alpina-Bar über unkomplizierte Tagesmenüs im Panorama-Restaurant bis hin zum gediegenen Fünfgang-Dinner im stilvollen Gourmet-Restaurant.

Gourmetlokal «La Belle Epoque»

Im prachtvollen ehemaligen Speisesaal des alten Alpina, der stilgerecht restauriert wurde, wählen

Gäste unter historischen Kristalleuchtern und bei Kerzenlicht aus einer sehr gepflegten Karte Gerichte der schweizerischen, mediterranen und asiatischen Küche. Das «Belle Epoque» bietet Platz für sechzig Feinschmeckerinnen und Feinschmecker. Der Küchenchef Antonino Messina, der Souschef Lukas Pfaff und ihr Team bereiten alle Speisen von Grund auf frisch zu. Dazu werden hauptsächlich Weine aus der Bündner Herrschaft kredenzt. Die hohe Qualität der Herrschaftler demonstriert der Sommelier





AN DER ALPINA-BAR
TREFFEN DIE GÄSTE
GLEISGESINNTE ZU
GUTEN GESPRÄCHEN
AM KAMIN.

Richard Hofner gerne all jenen Gästen, die sich für ein Degustationsmenü entscheiden. Die grosse Weinkarte bietet nebst den regionalen Weinen auch feine Tropfen aus Österreich, Frankreich, Italien, Spanien oder der neuen Welt – darunter etliche Spitzenweine.

Das Panorama-Restaurant

Das Panorama-Restaurant mit seinen 52 Sitzplätzen wurde vollständig im Stil von 1913 rekonstruiert – als luftig-leichtes Vestibül oder offene Veranda. Die Fensterfront erlaubt eine prachtvolle Aussicht über das Schanfigg – Hotelgäste kommen bereits beim Frühstück in den Genuss dieser Aussicht. Im Panorama-Restaurant werden verschiedene Tellergerichte, Tagesmenüs und Bündner Spezialitäten sowie ausgewählte asiatische Speisen serviert. Das Hotel Alpina legt dabei grossen Wert auf regionale Lieferanten – beispielsweise die Bauernbetriebe aus Tschierschen und den umliegenden Gemeinden mit ihren hochwertigen landwirtschaftlichen Produkten.

Sonnterrasse an der Piste

Die Sonnterrasse hat 100 Sitzplätze im Freien. Ein Highlight ist der Smoker-Grill. Im Angebot sind typische Speisen für Wanderer und Schneesportler. Das Hotel Alpina liegt direkt an der Skipiste, sodass sich Skifahrerinnen und Skifahrer vor der Heimfahrt beispielsweise mit köstlichen Spare Ribs vom Grauvieh kräftigen können – oder sich einfach einen gemütlichen «Schluck» gönnen, um einen erlebnisreichen Tag ausklingen zu lassen.

Alpina-Bar und Smokers-Lounge

In der Alpina-Bar lodert bereits ab dem Nachmittag ein gemütliches Feuer im grossen Cheminée. Es wurde originalgetreu restauriert. «Die Bar mit ihren Sesseln vor dem Kamin ist das Kommunikationszentrum unseres Hotels», freut sich das «Alpina-Urgestein» Armin Politschnig, der bereits vor 16 Jahren hier als Kellner wirkte. Hier treffe man Gleichgesinnte zu guten Gesprächen. Die Alpina-Bar wartet mit Cocktails auf, einer wunderbaren Whisky-Auswahl und einem gepflegten Sortiment traditioneller Schweizer Fruchtbrände. Zudem gibt es offenes Calanda- und Monstein-Bier in Flaschen. Der Service reicht dazu Fingerfood für den kleinen Appetit. Dasselbe Angebot gilt auch für die Smokers Lounge mit der wohl schönsten Aussicht über die Bündner Alpengipfel.

Die Vinothek

Weinkenner und -enthusiasten werden das stimmungsvolle Ambiente in der Alpina-Vinothek zu schätzen wissen. Regelmässig präsentieren regionale Winzer dort ihre Weine. Zudem führt das Alpina auch Weindegustationen, vinophile Erlebniskurse und interessante Weinvergleichstests durch. Die Vinothek kann man auch für private Anlässe reservieren.

2F

2F ind unique results

HOTELLICHT

A-5441 Abtenau Pichl 118 Tel. +43 6243 2407
office@hotellicht.com www.hotellicht.com



Lech Lodge



Kameha eine zürich

BÜNDNERWEISSE WINTERFERIEN!



WÄSCHERIA

ILANZ SAMEDAN BAD RAGAZ

eine -Firma

Glennerstrasse 29 7130 Ilanz ilanz@waescheria.ch Tel. 081 925 26 13
Cho d'Punt 38 7503 Samedan samedan@waescheria.ch Tel. 081 851 17 18
Elastastrasse 18 7310 Bad Ragaz badragaz@waescheria.ch Tel. 081 851 20 10

EINFACH NÄHER

Corina Koster
Support und
Administration

Aufzüge sind mein Ding

Bei mir und meinen Kollegen sind Sie richtig,
wenn Sie Ihren Lift planen. Schnelligkeit und
Spezialanlagen-Kompetenz zeichnen uns aus.

Sprechen Sie mit uns. Ganz einfach.

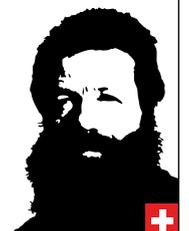
 **AS Aufzüge**

Graphic Work



Alpen-Kulinarik erleben!

alpenhirt.ch



Shan Spa für Momente der Ruhe



Im «Shan Spa» des Alpina ist der Name Programm: Shan bedeutet aus dem Chinesischen übersetzt so viel wie Bergnatur. Zum Spa-Bereich gehören eine finnische Sauna, ein Dampfbad, eine Biosauna, ein Kneippbecken, der einmalige Via-Mala-Gewitterpfad und ein Whirlpool mit Sprudelliegen im Freien. Vom meditativen Ruheraum schweift der Blick über die umliegenden Bündner Gipfel – für ein rundum entspannendes Erlebnis.

Neben den Nasszonen lassen sich Spa-Gäste in den zwei Räumen für Körperbehandlungen und Massagen verwöhnen. Körperpackungen aus Alpenkräutern, Peelings mit Honig und Bergkristallsalz oder Salzwickel bescheren besondere Momente der Ruhe und Entspannung für Haut und Seele. Verschiedene Gesichtsbearbeitungen mit Produkten der Firma Babor sorgen für den besonderen «Frischekick».

Der Massageraum hat zwei Liegen, die auch Paar-massagen ermöglichen: klassische Massagen, Sportmassagen, Aromaöl-Massagen, Hot-Stone-Massagen und Thaimassage. Die Therapeutinnen aus Deutschland und Thailand verwenden dabei naturheilkundliche Produkte aus dem Hause Alpina.

Besonders empfehlenswert ist die «Alpina special Shan Massage mit vier Händen». In stimmigem

Ambiente mit asiatischen Klängen massieren die geschickten Hände von Spa-Managerin Ewelina Ropella und ihrer Mitarbeiterin Somruitai Jörimann die Verspannungen des Alltags weg – während die Nase ätherische Arnikaöle atmet. «Das ist absolute Entspannung, richtig zum Herunterfahren», erklärt Ewelina Ropella. Die Massage wirkt stärkend und ausgleichend aufs Gemüt.

Das Gesamtangebot ist im Spa-Folder auf www.the-alpina.com abrufbar.

Der Shan Spa ist täglich von 9 bis 21 Uhr geöffnet. Am Donnerstagabend steht er exklusiv den Damen zur Verfügung – und dies nicht nur für Hotelgäste: Zwischen 9 und 13 Uhr sowie Montag-, Mittwoch- und Donnerstagabend von 19 bis 21 Uhr ist der Shan Spa auch für externe Gäste zugänglich.

THE ALPINA – AUCH EIN KULTURHOTEL

Mit dem Veranstaltungsprogramm «Best of Piano Jazz Live» erwartet die Alpina-Gäste regelmässig Weltklasse-Jazz. Der Eintritt inklusive Drei-Gang-Dinner kostet 75 Franken pro Person. Für die zweite Veranstaltungsreihe «Literatur zu Gast im Alpina» lesen renommierte und preisgekrönte Schweizer Autorinnen und Autoren aus ihren aktuellen Werken. Das Alpina verfügt zudem über eine Diogenes-Gästebibliothek.

In der Vinothek finden weinphilosophische Gespräche mit Winzern der Bündner Herrschaft statt. Mehr Informationen über Künstler, Winzer und Termine finden sich auf www.the-alpina.com



Bergwelt ohne Hektik



Tschiertschen gilt als Juwel unter Bündner Ferienorten: ein schönes Walserdorf in intakter Berglandschaft – weitab von Hektik und Kommerz. Dennoch ist der Luftkurort in nur zehn Kilometer oder 15 Fahrminuten auf bestausgebauten Strassen von Chur erreichbar. Sommer- und Wintersportort bieten Qualitäten, die sonst kaum mehr zu finden sind.

Beschaulich, ursprünglich, gemütlich – Tschiertschen ist anders: Natur pur! Trotzdem kennt das Dorf mit seinen pittoresken Holzhäusern schon über 100 Jahre Tourismus – hat sich aber seine Verträumtheit erhalten. Für kulturelle Abstecher bietet das nahe Chur alles, was das Herz begehrt. Im Sommer sind Arosa über die idyllische Forststrasse und die Lenzerheide über die Hauptstrasse bequem erreichbar.

Himmlische Wintergefühle

Tschiertschen ist entspannend: kein Anstehen an Skiliften, keine Pistenbeschallung. Das abwechslungsreiche Skigebiet zwischen 1350 und 2440 Metern über Meer verfügt noch immer über kleine, gemütliche «Ski-Beizli», die alle persönlich bedient sind. Das Hotel Alpina liegt direkt an der Skipiste.

Tschiertschen ist ein Geheimtipp unter Freeridern, die den Spass abseits der Pisten suchen. Für himmlische Gefühle in freiem Gelände sorgt die Skisafari: von Tschiertschen nach Parpan, bei guten Verhältnissen über den Gürgaletsch ins Skigebiet Lenzerheide, hoch

aufs Rothorn, nach Arosa – und übers Hörnli zurück nach Tschiertschen. Schlittler vergnügen sich auf dem fünf Kilometer langen Schlittelweg. Auch Schneeschuhwanderungen sind möglich. Zudem liegt hinter dem Hotel Alpina ein Eisfeld.

Das Veranstaltungsprogramm bietet: Gästeskiennen, Fackel-Nachtabfahrt, Skitouren, Gourmet-Abende, Ausstellungen, Lotto-Abende, Lesungen, Kammermusik-konzerte in der Dorfkirche, wöchentliche Theater-Aufführung und kulturelle Events von Pro Tschiertschen. Im Winter findet samstags ein Bauernmarkt statt.

Blumentraum im Sommer

Tschiertschen ist ideal zum Wandern – Flora und Fauna sind sehr vielseitig. Rund um Tschiertschen wachsen prächtige Magerwiesen mit Blumen, die man sonst nirgends mehr sieht. Die beste Zeit dafür ist Ende Mai bis Anfang Juli. Frühaufstehern sei die Wildtierbeobachtung mit Jägern ans Herz gelegt – morgens um sechs Uhr geht es mit Feldstechern los auf die Pirsch: Fuchs, Hase, Murmeltier, Steinbock, Reh, Gemse – wer zeigt sich heute?

Genussfreunde, die länger liegen bleiben, kommen in der Schaukäserei auf ihre Kosten. Adrian Hirt bietet im Alpenkeller feinstes «AlpenHirt»-Trockenfleisch feil und organisiert Alpen-Kulinarik-Ausflüge mit Degustationen, Besuchen auf Bauernhöfen, Dorfführungen oder Weintouren. Ein echtes Highlight ist der Tennisplatz mit der wohl schönsten Aussicht der Schweiz – unmittelbar am Hang oberhalb des Hotels Alpina.

www.schanfigg-tourismus.ch



Herrschaftlich schlafen in alpiner Luft



Im Alpina Mountain Resort & Spa leben die goldenen Jahre der Bündner Hotellerie wieder auf – mit einem kleinen, aber entscheidenden Unterschied: Die Zimmer wurden komplett umgebaut und verfügen über modernsten Komfort. Für erholsame Nachtruhe ist gleich mehrfach gesorgt.

Das Alpina ist ein Boutique-Hotel, das seine Gäste auf eine Zeitreise nimmt. Es wurde 1897 in der Gründerzeit der Alpenhotellerie erbaut – auf dem sonnigsten Flecken Erde des Bergdorfs Tschierschen. Nach 20 Monaten Umbau erwachte es im Winter 2015 aus seinem Dornröschenschlaf. Die goldenen 20er-Jahre sind im Alpina noch immer erlebbar, ohne auf heutigen Komfort verzichten zu müssen.

Doppelzimmer und Suiten

Alle Zimmer wurden neu gebaut und erfüllen hohe Ansprüche. 20 Doppelzimmer mit Dusche oder Bad befinden sich auf zwei Etagen. Die meisten haben grosse Balkone, auf denen sich nach dem Spa-Aufenthalt verweilen lässt. Im Attikageschoss sind Master- und Juniorsuiten für bis zu vier Gäste – teils mit Balkonen. Die atemberaubende Aussicht in die Bündner Bergwelt ist einzigartig.

Wohlfühlen

Die Einrichtung folgt einem dezenten Stil, ohne dass das Wohlfühlambiente zu kurz kommt: Beim Eintreten atmet man den unverkennbaren Duft des Arven- und Eichenholzes der Wände und des Fussbodens. Matratzen und Kissen sind in puncto Bequemlichkeit kaum zu übertreffen. «Bei offenem Fenster mit frischer alpiner Bergluft einzuschlafen, ist etwas Besonderes», empfiehlt Gastgeber Michael Gehring.

Alle Zimmer sind mit Wärme- und Schallisolation ausgerüstet – für eine erholsame Nachtruhe. Sie verfügen über WLAN, Flat-Screen-TV, Telefon, Haartrockner und Zimmersafe – in den Suiten befinden sich Minibars und Nespresso-Maschinen. Die modernen

Bäder sind liebevoll mit schwarz-weißer Keramik ausgestattet. Den Gästen stehen hochwertige Honig-Zitronen-Seifen oder Arnika-Körper-Lotionen zur Verfügung. Für den Spa-Aufenthalt gibt es Bademäntel und -schuhe.

Im Alpina dürfen Gäste mit gutem Gewissen genießen: Das über 100-jährige Haus strebt den höchsten Minergie-Standard an.

DOPPELZIMMER «CLASSIC»

Mit WC/Dusche oder Bad, im 1. und 2. Obergeschoss, 12 bis 18 m², mit prächtiger Aussicht.

DOPPELZIMMER «SUPERIOR»*

Mit WC/Dusche oder Bad, im 1. und 2. Obergeschoss, 19 bis 23 m², mit prächtiger Aussicht und Balkon.

ATTIKA-JUNIORSUITE

Kombiniertes Schlafzimmer mit kleinem offenem Wohnbereich mit zusätzlicher Doppelbett-Couch, mit WC/Dusche, 23 bis 24 m², mit oder ohne Balkon.

ATTIKA-MASTERSUITE

Mit Schlafzimmer und separatem Wohnbereich mit zusätzlicher Doppelbett-Couch, WC/Dusche, 33 bis 34 m², mit Balkon.

* barrierefreie und rollstuhlgängige Doppelzimmer auf Anfrage

Buchungen und Informationen: 081 868 80 88,
welcome@the-alpina.com

Eintauchen in die Belle Epoque

Ein bisschen wie in den guten alten Tagen scheint es, wenn einer mit dem Zug nach Chur und dem Postauto Richtung Tschierschen ins Alpina gelangt. Ein besonderes Büchlein hilft beim Schwelgen in den 20er-Jahren.

Tschierschen, 13. Dezember 2015. «Tü-ta-to!» hornt es um die engen Serpentinien, die sich um die Berglandschaft legen, durchs Nadelholz schlängeln, vorbei an massivem Fels über beeindruckende Schluchten. Bereits 1892 kamen Gäste in den Kurort, drei Jahre, bevor die Strasse für Postkutschen gebaut wurde. Wie seit jeher grüssen majestätisch verschneite Gipfel herunter. Es ist, als ob die ehrfürchtigen Steinfürsten des Calanda Audienz hielten.

«Wo müssen Sie hin?», fragt einer der Mitfahrenden an der Endstation. Auch er gehe ins Alpina, ich solle folgen. Und ob er einen Koffer abnehmen dürfe. Unterwegs erfahre ich, dass er der Barman ist. «Dann sehen wir uns wieder», schmunzle ich. Die Gastgeber Marlies und Michael Gehring bereiten mir einen herzlichen Empfang. Michael Gehring schiebt den Zimmerbatch auf einem leinengebundenen Büchlein über die Rezeption – betitelt «Ist nun der Traum vorbei?» Ich hoffe nicht. Paul Appenzeller schrieb die Novelle aus Tschierschen 1920 – als Hommage an die Belle Epoque der Bündner Hotellerie.

Zur beginnenden Dämmerung mache ich es mir in der Smokers Lounge und ihrer bestechenden Panoramaaussicht gemütlich. Wie musste Paul Appenzeller diese Stimmung erlebt haben?

«Wie eine feurige Kugel neigte sich die Sonne den schneegekrönten Zacken des Calanda zu. Warm und golden sandte sie ihre Strahlenbündel in das Schanfigg. Sie umspielten die Montalinkette, den Gromserkopf, den Bleisstein und den Mittagsspitz. Das kahle Felsgemäuer des ihnen gegenüberliegenden Weissorns strahlte in rötlichem Licht.»

Appenzellers Protagonist ist der ambitionierte Maschinenzeichner und sportliche Beau Hans Hochstrasser, der bei Bällen und Wanderungen in Tschierschen um eine reiche Fabrikantentochter wirbt – über Standesgrenzen hinweg. Sein Nebenbuhler Leo Lüscher, ein Geschäftsfreund ihres Vaters, versucht, dies mit Intrigen zu verhindern, um sich selbst in Stellung zu bringen. Ein Hauch Titanic im Alpina. Hochstrasser verfiel seiner Liebe, als diese der Postkutsche entstieg – just da, wo heute noch das Postauto hält.

«Geben Sie mir ihre Handtasche», leitete Hans Hochstrasser das Gespräch wieder ein: «ich trage sie leichter als Sie.» ... Was für ein Wesen! Da hatte die Anmut mit der Schönheit sich verbündet, fuhr ihm durch den Kopf... «Wem sollte nicht wohl sein in dieser Höhenluft, inmitten dieser Berge und inmitten dieses Blumengartens! Das Tal der Plessur ist einer der schönsten Flecken der Erde, und dieses Tschierschen mit seinen Holzhäusern und Hütten trotz seiner grossen Fremdenfrequenz eigentlich recht unberührt von der Fremdenkultur ... Es ist mir, als ob ich etwas gefunden hätte, was ich längst gesucht habe.»

Und so ist es heute noch. Zum Dinner werde ich ins Panorama-Restaurant geführt, das schon zu Zeiten Appenzellers als Vestibül diente. Ich geniesse «Rapunzel-Salat mit Gorgonzola-Schnee, Birnen und Walnüssen», dann die «Hummercrèmesuppe mit hausgemachtem Speckbürl» und «Spareribs vom Grauvieh in Honig und Bier». Vom Vestibül blickt man durch Fenster in den schicken Saal des Gourmetlokals «La Belle Epoque», der so originalgetreu restauriert wurde, dass man sich in alte Zeiten versetzt fühlt. Beinahe meint man, die Musik vergangener Tagen zu vernehmen.



«Als Hans Hochstrasser mit Ernst Rubli den Saal betrat, hatte der Ball seinen Anfang genommen. Ein Fräulein sang und spielte am Klavier. Dann spielte das Orchester einen Walzer... Zufrieden mit sich selbst, begab er sich ins Vestibül und beteiligte sich unter den Kurgästen an den Gesprächen...»

In guter Stimmung lasse ich den Abend in der Alpina-Bar ausklingen, wo einen andere Gäste in Gespräche verwickeln. «Hier reden die Leute noch miteinander – in Tschierschen gibt es eben keine Discos», sagt eine Dame aus Zug. Von der Bar führt der Hotellift direkt in die Zimmeretagen. Fenster auf, Bergluft rein! Ruhe pur.

«Am Morgen rann das Sonnenlicht über den Dächern von Tschierschen wie flüssiges Gold. Im Hotel sassen die Gäste beim Frühstück.»

Nach reichhaltigem Frühstück, etwas Lektüre, einem Spaziergang durchs Dorf und einem Schwatz mit dem Alpenhirt gönne ich mir eine Massage. Mit sicherem Griff huschen die Therapeutinnen des «Shan Spa» um die Liege. Ich entspanne bis zur Selbstvergessenheit. Zurück im Zimmer lasse ich ein Bad einlaufen und geniesse daraus das Panorama mit den Bündner Gipfeln, die mich bereits vom Tal her begrüßten – jetzt fast schon auf Augenhöhe. Ich lese:

«Ingenieur Imhof und Ernst Rubli speisten am Abend zusammen auf der Terrasse.»

So tue ich es ihnen gleich und bestelle einen hübsch arrangierten «Tomaten-Mozzarella-Salat mit blauen Chips und Oliven». Dazu gibt es eine Vinaigrette mit

selbstgemachtem Essig von der grünen Tomate. Als Hauptspeise folgt ein saftiges «Kotelett von der Alpensau». Abschluss bildet eine «Bergkäse-Variation». «Darf es dazu ein Portwein aus Graubünden sein?» fragt der Sommelier. Eine perfekte Empfehlung! Ich setze mich lesend in einen der Sessel vor dem gemütlich flackernden Kamin der Alpina-Bar. Der Barman, der mir den Weg wies, serviert einen «Brandy Alexander» mit frischem Muskat. Die Novelle lässt mich nicht mehr los.

«Als sie Hans Hochstrasser durch die Türe der Pension Engi-Stocker trugen, sass Leo Lüscher auf seinem Zimmer vor den Zeichnungen, die er dem Verunglückten gestohlen hatte... «Du warst mir ein Rivale», höhnte er, «und ich habe dich als Rivalen behandelt. So erledigt man Nebenbuhler, die einem gefährlich werden können. Warum hast Du Dich an Grete Bodmer herangewagt? Dieser Engel ist für mich, nicht für Dich bestimmt.»

Happy End? Das erfuhr ich bald – die Geschichte liest sich in einem Zug. Am Morgen auf der Rückfahrt nach Chur schwebe ich in bleibenden Erinnerungen: Herzliche Gastfreundschaft, traditionsreiche Geschichte, nicht alltägliche Kulinarik und die entschleunigte Gemütlichkeit sind bezeichnend für das Hotel Alpina.

Zitate: Paul Appenzeller, Ist nun der Traum vorbei? – Novelle aus Tschierschen, Verlag Victor Hotz.

WIRD HANS HOCHSTRASSER IN DER NOVELLE AUS TSCHIERTSCHEN SEINE LIEBE EROBERN? FRAGEN SIE AN DER RECEPTION NACH DEM VERGNÜGLICHEN BÜCHLEIN! MAN HAT DIE GESCHICHTE WIEDERENTDECKT UND NEU AUFGELEGT – EINE FAMOSE IDEE, ÖFFNET SIE DOCH EIN STÜCK WEIT DIE SEELE DES GESCHICHTSTRÄCHTIGEN HAUSES.

SCHERLER

Scherler AG
Beratende Ingenieure für Elektro- Anlagen
Wiesentalstrasse 101, CH-7000 Chur
Tel.: +41 (81) 354 94 54

Wir freuen uns für die gelungene Eröffnung und bedanken uns bei der Bauherrschaft für ein weiteres Referenzobjekt.

IHR KOMPETENTER PARTNER FÜR

die Planung von:

- Starkstrom
- Schwachstrom
- Telekommunikation
- Sicherheit
- EDV- Netzwerke
- Gebäudeautomation
- BUS- Systemen wie KNX und LON
- Prozess- und Gebäudeleittechnik, MSRL
- Thermographie- Aufnahmen
- Integrale Test
- permanente Fachbauleitung

Standorte: Luzern, Zug, Lugano, Stans, Chur
www.scherler-ing.ch



Frischer Wind im Betrieb gefällig ?



Wir erwecken Ideen zum Leben.

Fanzun AG
dipl. Architekten + Ingenieure

Chur | Engadin | Arosa | Zürich

T +41 58 312 88 88
info@fanzun.ch

www.fanzun.ch

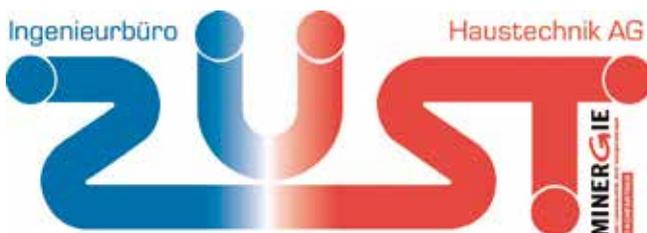


LEADER ist eine Marke – und davon profitieren auch Sie!

Der LEADER ist zum Label für ein starkes Unternehmertum mit Visionen geworden. Ob Firma, Verband oder Organisator einer Veranstaltung: Wir sind Ihr Partner und realisieren mit Ihnen ein Magazin, das vollumfänglich oder teilweise anzeigenfinanziert ist, professionell umgesetzt wird und direkt von unserer Marke profitiert. Bei Fragen stehen wir Ihnen per Telefon unter 071 272 80 50 oder via Email unter leader@metrocomm.ch gerne zur Verfügung.

www.leaderonline.ch

Presented by
LEADER **SPECIAL**



Landstrass 57

7214 Grüşch

www.zuest-haustechnik.ch
info@zuest-haustechnik.ch

Tel. 081 300 66 77
Fax 081 300 66 78

Unser Name bürgt seit **30. Jahren** für Qualität und Fachwissen

Wir gratulieren zum gelungenen Umbau und danken für die Ingenieurarbeiten Heizung, Lüftung, Sanitär, Gewerbliche Kälte und die gesamte Koordination der Haustechnik

Hotelfach-Studierende für Alpina-Gäste im Einsatz

The Alpina Mountain Resort & Spa arbeitet partnerschaftlich mit der Swiss School of Tourism and Hospitality SSTH in Passugg zusammen. Die Kooperation umfasst verschiedene Facetten des Hotelbetriebs: Beratung bei der Gestaltung des gastronomischen Angebots, Engagement als offizieller Praxisausbildungsbetrieb für Absolventen der SSTH und nicht zuletzt Einbezug von Studierenden der SSTH für Praxiseinsätze bei grösseren Veranstaltungen im Hotel.

In ihrem sogenannten Preparatory Year haben alle Studierenden der SSTH nach dem 18-wöchigen Schulprogramm ein erstes Praktikum von sechs bis sieben Monaten zu absolvieren. Dieses erfolgt in einem mit Sorgfalt ausgewählten Partnerhotel und wird von der SSTH eng begleitet. Sie hat The Alpina

Mountain Resort & Spa zu einem ihrer Partnerhotels gewählt, weil dieses sich aufgrund seiner Übersichtbarkeit und des hochwertigen Angebots, aber auch der Nähe zur Schule geradezu ideal anbietet. Folgend stellen werden die aktuellen Praktikanten der SSTH vorgestellt.



Mikeal Sejun Park,
Südkorea

«Mir gefällt die schöne Atmosphäre im Restaurant», sagt Mikeal Sejun Park. Er besucht aktuell das Vorbereitungsjahr für die Swiss School of

Tourism and Hospitality SSTH in Passugg. Im Alpina absolviert er nun ein Praktikum als Servicemitarbeiter, betreut Gäste oder unterstützt seine Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen dabei. Er ist 23 Jahre alt und will in Zukunft ein eigenes Hotel führen können.

Sinthusan Sivakumar,
Sri Lanka

Die Unterstützung der Alpina-Köche, die Sicherstellung von Sauberkeit und Hygiene sowie Mise-en-place-Arbeiten gehören zu den Aufgaben im Praktikum von

Sinthusan Sivakumar. Der 19-jährige befindet sich im Vorbereitungsjahr für die Swiss School of Tourism and Hospitality SSTH in Passugg. «Mir gefällt vor allem die Arbeit mit Lebensmitteln». In seiner beruflichen Zukunft will er ein eigenes Hotel in der Schweiz führen.



Tamara Margadant,
Schweiz

Als Service- und Rezeptionsmitarbeiterin gefallen der 20-jährigen Studentin insbesondere der Kontakt mit den Gästen und die Vielfältigkeit ihrer Arbeit. Tamara Margadant studiert an der Swiss

School of Tourism and Hospitality SSTH in Passugg im dritten Semester. Wenn sie im Alpina nicht Servicestationen betreut, assistiert sie die Rezeption. «Mein Wunsch wäre es, später ein eigenes Bergrestaurant zu leiten», sagt Tamara Margadant.

Joseph Frederick C. de Jesus,
Philippinen

«Einmal ein eigenes Café auf den Philippinen zu führen, ist mein grosser Wunsch», sagt Joseph Frederick C. de Jesus. Vorerst macht er im Alpina sein

Praktikum als Küchenmitarbeiter. Wie Sinthusan Sivakumar unterstützt er dabei die Köche und sorgt für Sauberkeit und Hygiene. Er schätzt hier das gute Klima zwischen den Mitarbeitenden. An der Swiss School of Tourism and Hospitality SSTH in Passugg ist er aktuell im Vorbereitungsjahr.



Herausragend, nachhaltig, ehrlich



«Einziges Geheimnis ist das Rezept meines Urnenis*», sagt Adrian Hirt. 2014 gründete er «AlpenHirt» und wurde zum Bündner Jungunternehmer gekürt.

Das Alpina achtet auf lokale Lieferanten wie AlpenHirt in Tschierschen. Die Produkte sind rückverfolgbar bis aufs Tier: Der Onlineshop gibt Auskunft über dessen Lebensgeschichte. «Wir verwenden keine Jungtiere», sagt Hirt. Die natürliche Verarbeitung geschehe mit einem Minimum an Gewürzen – ohne Zusatzstoffe, ohne Pökelsalz. Hirt ist «Alpenhirt» in vierter Generation.

Aus zartem Muskelfleisch

Die Spezialitäten werden im Alpina als «Genusskästli» serviert – Bündnerfleisch aus zarten Muskelpartien

von Bergtieren, in Rotweinbeize konserviert, an frischer Bergluft bis sechs Monate getrocknet. Auch «Bergfleisch» und Wurstspezialitäten wie «Faurer Baron» oder «Bergsalsiz» sind erhältlich. AlpenHirt organisiert zudem Kulinarik-Ausflüge mit Degustationen und Besuchen auf Bauernhöfen.

www.alpenhirt.ch

*Urneni: Dialekt für Urgrossvater

Anzeige



Mit Freude an der Arbeit!

WOLFBAU

Comercialstrasse 24
7000 Chur
www.wolfbau.ch
info@wolfbau.ch

Hartmann.
Bauunternehmung

Via Surpunt 56
7500 St. Moritz
www.hartmann-bau.ch
chur@hartmann-bau.ch

**Wir bedanken
uns für den Auftrag
und für die gute
Zusammenarbeit!**



Wir leben Wein

IHRE ADRESSE FÜR WEINE
AUS GRAUBÜNDEN
UND DER GANZEN WELT
WWW.VONSALIS-WEIN.CH

von Salis


VON SALIS AG

Bündner Weinmacher
& Weinhändler

Im Riedpark 5
CH-7302 Landquart

Telefon 081 300 60 60
Fax 081 300 60 65

info@vonsalis-wein.ch
www.vonsalis-wein.ch

ARGE HAUSTECHNIK



Schönholzer AG

Kalchbühlstrasse 18, 7000 Chur
www.schoenholzer-elektro.ch



WILLI HAUSTECHNIK

WILLI HAUSTECHNIK AG

Industriestrasse 19, 7001 Chur
www.willihaustechnik.ch

APPIA Contract GmbH

Dorfstraße 20
D-84378 Dietersburg/Peterskirchen
www.appia-contract.com

Ihr Ansprechpartner:
Eva Maria Eglseer
Tel. +49 (0)8565 9610-15
Fax: +49 (0)8565 9610-70
info@appia-contract.com

a part of SELVA group

APPIA

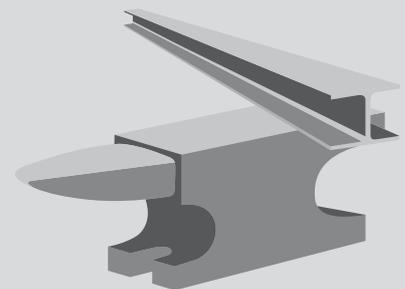
Kompletteinrichtung Zimmer und öffentlicher Bereich
The Alpina Mountain Resort & Spa



DER WEG ZUM PERFEKTEN HOTEL

METALLBAU PERAZZELLI AG

Prättigauerstrasse 32, 7302 Landquart
Tel. 081 300 09 50, Fax 081 300 09 51
info@perazzelli.ch, www.perazzelli.ch



Seit 1979 • Qualität ist unsere Stärke, Kundenzufriedenheit unsere Motivation



Exklusiv für
Ihr Event



Ihr Hotel für Ihren Tag

Im The Alpina Mountain Resort & Spa stehen Sie an **Ihrem Feiertag, ob Geburtstag, Jubiläum oder Hochzeit**, im Mittelpunkt und bleiben auf Wunsch ungestört. Ihnen und Ihren Gästen **steht das ganze Haus gerne exklusiv zur Verfügung**. Unser Serviceteam - von der Rezeption bis zur Küche - ist nur für Sie da. Entspannen Sie vor Beginn Ihrer Feier in unserem **Shan Spa** oder gönnen Sie sich eine Massage, Gesundheitsbehandlung oder ein Kosmetikprogramm. Unser Haus ist besonders geeignet für Feierlichkeiten und Hochzeiten bis zu 120 Gäste.