

## MEDIENMITTEILUNG

---

### **Tschuggen Gourmettour 2019 – „Stars & Locals“: Solide Bündner Tradition trifft auf Haute Cuisine**

**Arosa (21.11.2018) Vom 10. bis 13. Januar 2019 findet die traditionelle „Tschuggen Gourmettour“ im Tschuggen Grand Hotel in Arosa statt. Dieses Jahr entführen die Sterneköche Dieter Müller, Heiko Nieder, Tristan Brandt, Michael Kempf, Christian Kuchler, Gerhard Wieser und Uwe Seegert die Gäste gemeinsam mit einheimischen Gastronomen in die Welt der regionalen Genüsse.**

Sieben Spitzenköche mit insgesamt vierzehn Michelin-Sternen und 126 GaultMillau Punkten treffen sich vom 10. bis 13. Januar 2019 an der „Tschuggen Gourmettour“ im Tschuggen Grand Hotel in Arosa. Bereits zum 15. Mal in Folge steht Kochpionier Dieter Müller, der das Restaurant „Dieter Müller“ an Bord des Kreuzfahrtschiffes MS Europa führt, gemeinsam mit den Gastköchen am Herd. Mit dabei sind dieses Jahr Heiko Nieder (The Restaurant, The Dolder Grand, Zürich), Tristan Brandt (Restaurant Opus V, Mannheim), Michael Kempf (Restaurant FACIL, The Mandala Hotel, Berlin), Christian Kuchler (Taverne zum Schäfli, Wigoltingen) und Gerhard Wieser (Hotel Castel, Meran). Begleitet werden sie vom Küchenteam des Tschuggen Grand Hotel unter der Leitung des langjährigen Chefs Uwe Seegert. Ergänzt wird dieses Angebot durch lokale Gastronomen und Produzenten, getreu nach dem Motto „Stars & Locals“. „Mit den Gastronomen aus Arosa und den Gastköchen zusammen einen Event zu gestalten, ist für unser Team eine grosse Bereicherung“, so Hoteldirektor Stefan Noll, „auf menschlicher wie auch auf kulinarischer Ebene.“

#### **Tipps von Sterneköchen und Einheimischen**

Den Auftakt der „Tschuggen Gourmettour“ macht Uwe Seegert am Donnerstagabend mit einem Gourmetmenü aus regionaltypischen Zutaten im hoteleigenen Restaurant «La Vetta» (1 Michelin-Stern & 16 GaultMillau Punkte). Am Freitagabend verwandeln sich Grand Salon, Lobby und Tschuggen Bar in einen kulinarischen Markt, auf dem die Gäste lokale und regionale Spezialitäten kennen lernen sowie verschiedene Produzenten und Gastronomen aus Arosa antreffen. Die Sterneköche bereiten ihre Gerichte live in der Lobby zu und setzen jeweils ein bestimmtes einheimisches Produkt fantasievoll in Szene. Zum Abschluss der genussvollen



TSCHUGGEN GRAND HOTEL  
AROSA

Tage findet am Samstagabend die traditionelle Kitchenparty statt. Teilnehmern bietet sich dabei die Gelegenheit, den Gastköchen über die Schulter zu schauen und deren lokale Produkte aus ihrer Heimat zu geniessen. Ergänzt wird das kulinarische Angebot mit einer dazu passenden musikalischen Unterhaltung und dem Frühschoppen am Sonntagmorgen.

*Die «Tschuggen Gourmettour 2019 – „Stars and Locals“ ist als Arrangement ab CHF 1470 pro Person buchbar und beinhaltet drei Übernachtungen sowie die Teilnahme an allen Gourmetveranstaltungen. Die kulinarischen Highlights sind auch einzeln buchbar. Informationen gibt es im Internet unter [tschuggen.ch](http://tschuggen.ch) oder Telefon +41 81 378 99 99.*

---

#### **Medienkontakt - Tschuggen Hotel Group**

Public Relations  
Tel: +41 91 785 71 71  
[pr@tschuggenhotelgroup.ch](mailto:pr@tschuggenhotelgroup.ch)  
[tschuggenhotelgroup.ch](http://tschuggenhotelgroup.ch)

#### **Information zu den Sterneköchen:**

##### **Dieter Müller, Restaurant MS Europa (3 Michelin-Sterne, 19 GaultMillau Punkte)**

An Bord der MS Europa verwöhnt Dieter Müller seine Gäste in einem feinen Restaurant mit 28 Plätzen.

##### **Heiko Nieder, The Restaurant (2 Michelin-Sterne, 19 GaultMillau Punkte)**

Für seine von einem beeindruckenden Aromen-Spektrum geprägten Kreationen ist Heiko Nieder wiederholt ausgezeichnet worden. Just Anfang Oktober 2018 wurde der Chef Fine Dining des Hotel Dolder Grand von GaultMillau zum „Koch des Jahres 2019“ gewählt.

##### **Tristan Brandt, Restaurant Opus V, Mannheim (2 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau Punkte)**

Seit August 2013 inszeniert Tristan Brandt im Restaurant Opus V im Modehaus der Engelhorn KGaA anspruchsvolle Gourmetküche zeitgemäss und „ohne modischen Schnickschnack“. Oberstes Gebot des Küchenteams: Experimentieren ja, aber die Identität und der Geschmack der Produkte sollen dabei stets erhalten bleiben.

##### **Michael Kempf, Restaurant FACIL (2 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau Punkte)**

Der Teamgeist in der Küche des Restaurant FACIL lässt vor allem im Kreativprozess um neue Menü-Kompositionen erstaunliches entstehen. Bekannt ist Michael Kempf zudem aufgrund seiner TV-Auftritte in der ARD-Sendung „ARD-Buffer“.

**Christian Kuchler, Taverne zum Schäfli, Wigoltingen (2 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau Punkte)**

Christian Kuchler ist geprägt von seinen Wanderjahren. In der heimischen Schäfli-Küche kann der junge Chef auf die reiche Erfahrung und den grossen Fundus Rezepte seines Vaters zurückgreifen. Modern interpretiert entstehen neue Kreationen, inspiriert von Saudi-Arabien und führenden Häusern der Welt.

**Gerhard Wieser, Hotel Castel, Meran (2 Michelin-Sterne, 18 Gault GaultMillau)**

Seit 25 Jahren begeistert Gerhard Wieser die Gäste des Hotel Castel in Meran mit feinsten alpin-mediterranen Küchen. Zusammen mit den Co-Autoren Helmut Bachmann und Heinrich Gasteiger hat Wieser insgesamt 40 Bücher veröffentlicht und mit „So kocht Südtirol“ ein wahres Standardwerk für die heimische Küche etabliert.

**Uwe Seegert, Restaurant La Vetta (1 Michelin-Stern, 16 GaultMillau Punkte)**

Der Chefkoch des Tschuggen Grand Hotel verwöhnt die Gäste im Restaurant La Vetta mit regionalen und saisonalen Zutaten gemäss dem Clean Eating Konzept.

---

**Tschuggen Grand Hotel - Lifestyle à la Tschuggen**

Die Geschichte des Tschuggen Grand Hotels begann im Jahr 1883, als der Deutsche Otto Herwig gemeinsam mit seiner Schwester Marie aufgrund der heilsamen Wirkung der Arosener Luft das „Sanatorium Berghilf“ gründete. Später wurde aus der Heilstätte das Tschuggen Grand Hotel, das auch als Wintersport-Paradies für Skifahrer und Langläufer entdeckt wurde. Ein Grossbrand vernichtete 1966 das gesamte Anwesen und forderte einen kompletten Wiederaufbau. 1980 kaufte die Familie Karl-Heinz Kipp das Tschuggen Grand Hotel, in deren Besitz es sich bis heute befindet. Die 128 Zimmer und Suiten des Fünfsternehauses begeistern durch eine luxuriöse und anspruchsvolle Einrichtung und einen einmaligen Blick auf die Arosener Bergwelt. Die 5000 Quadratmeter grosse Tschuggen Bergoase wurde nach den Vorgaben von Stararchitekt Mario Botta gebaut und bietet auf vier Ebenen Wellnessvergnügen auf höchstem Niveau. Als Markenzeichen des Tschuggen Grand Hotels durchfluten die gläsernen Bergoasensegel den gesamten Spa-Bereich mit Tageslicht, der komplett in den Berg hineingebaut wurde. Das Fünfsternehaus verfügt als einziges Hotel der Schweiz über eine eigene Bergbahn, die es den Gästen ermöglicht, innerhalb weniger Minuten in die Arosener Bergwelt zu gelangen.

Weitere Informationen unter [tschuggen.ch](http://tschuggen.ch)

**Tschuggen Hotel Group - Exklusive Ferienerlebnisse an Traumorten der Schweiz**

Die private Tschuggen Hotel Group steht seit über 30 Jahren für gelebte Gastfreundschaft, preisgekrönte Kulinarik, Wellnessvergnügen der Extraklasse und atemberaubende Aussichten. Die familiengeführten Fünfsternehäuser bieten den Gästen mit exklusiven Angeboten und einem unaufdringlichen luxuriösen Service Ferienerlebnisse auf höchstem Niveau. Zur Tschuggen Hotel Group AG gehören das [Tschuggen Grand Hotel](http://tschuggen.ch) Arosa, das [Carlton Hotel](http://carltonhotel.com) in St. Moritz, das [Hotel Eden Roc](http://edenroc.com) in Ascona sowie das [Albergo Carcani](http://albergo-carcani.com) in Ascona (Dreisterne). Das bereits vorher zur Gruppe gehörende [Valsana Hotel & Appartements](http://valsana.com) wurde nach einem kompletten Neuaufbau im Dezember 2017 als attraktiver Blickfang an der «Eingangstür» von Arosa (Viersterne) eröffnet und wird mit seiner ausgefallenen Architektur und einem Eisspeicher zur Wärme- und Energiegewinnung als modernstes Hotel der Schweiz gehandelt.

Weitere Informationen unter [tschuggenhotelgroup.ch](http://tschuggenhotelgroup.ch)