

Arosa



Genuss in den Schweizer Bergen von Arosa

Frische Bergluft und ausgiebige Wanderungen machen hungrig, zum Glück hat die Bergdestination Arosa viele lokale und exquisite kulinarische Spezialitäten zu bieten

München / Arosa, 24. September 2024 – Die Gastronomielandschaft in Arosa ist kreativ und vielfältig – Hörnlihütte, AlpArosa, Tschuggenhütte, Kachelofa-Stübli, La Brezza, artis und viele mehr – von stylisch urban bis zur Sterneküche ist hier alles geboten. In dem Schweizer Naturparadies tummeln sich moderne und ausgefallene Küchenkonzepte neben klassischen Restaurants, in denen die regionale Küche auf internationale Kochkunst trifft. Das Genussambiente reicht dabei von uriger Skihütte auf dem Weisshorn bis zu Spitzenrestaurants mit Gault&Millau Hauben und Michelin-Sternen. Ein besonderes Augenmerk legt die Gastronomieszene auf hausgemachte und regionale Produkte, teils ausgezeichnet mit dem Schweizer Label „Fait Maison“. Besucher des auf 1.775 m ü. M. gelegenen Bergdorfs Arosa wählen auch aus sehr unterschiedlichen Locations: Ob im Schanfigger Tal, das geprägt ist von der Walser Kultur und einer langen Tradition der Selbstversorgung, direkt im Dorf Arosa oder oben auf dem Berg – glücklich wird das Gourmethertz in Arosa überall. Wie wäre es zum Beispiel mit einer hausgemachten Riesencremeschnitte im Restaurant Alpenblick, das wie der Name schon verrät mit einem weiten Gipfelpanorama bis zum Piz Bernina punktet oder einem Stück Alpkäse aus der Aroser Sennerei Maran, das direkt nach dem Kauf auf der sonnigen Terrasse am besten mundet? Neben köstlichen Speisen servieren die Gastronomen auch selbstgebrautes Craft Beer aus der gemeindeeigenen Brauerei Arosabräu, das auf 1.800 m ü. M. hergestellt wird. Weitere Informationen zum gastronomischen Angebot in Arosa finden Sie [hier](#).

Erzeugnisse direkt aus Arosa – Craft Beer und Käsespezialitäten

Auf 1.862 m ü. M. im malerischen Aroser Berggebiet liegt die Alpsennerei Maran – ein Paradies für Käseliebhaber. Hier wird die Milch von rund 400 Kühen der umliegenden Alpen Maran, Prätsch, Sattel und Carmenna ganzjährig zu ausgezeichneten Milchprodukten verarbeitet. Schon seit über 40 Jahren stellt die Sennerei Käseköstlichkeiten her – darunter Alpkäse, Frühstücks- und Kräuterkäse, Fonduekäse und vieles mehr. Dank der saftigen Weiden und frischen Bergkräuter erhält die Milch ihren einzigartigen, aromatischen Geschmack. Bei der Almkäseolympiade 2023 wurden ihre vier „Käseteilnehmer“ mit Gold prämiert. Im hauseigenen Käseladen mit Schauraum und Sonnenterrasse schmecken Besucher die Vielfalt und können durch eine große Glaswand ins Innere der modernen Käserei blicken und zusehen, wie aus der Milch bester Käse entsteht.

Unweit der Sennerei befindet sich die Brauerei Arosabräu. Ihr lokal gebrautes Bier, inspiriert von der klaren Bergluft und der Natur Arosas, erinnert an die schönen Stunden in der Sonne oder im Schneegestöber. Die vier Brausorten Arosa Sunna, Schanfigger Häx, 1800m IPA und Kirchlibräu werden in zahlreichen Restaurants des Ortes serviert und wem das Bier besonders gut schmeckt, der kann sich die Flaschen auch bequem online nach Hause bestellen.



Restaurant Güterschuppen mit besonderer Auszeichnung – Das „Fait Maison“ Gütesiegel

Im Güterschuppen sorgt der Jospir, ein besonderer Holzkohlegrillofen, bei Temperaturen von bis zu 350 Grad für ungewöhnliche Aromen. Die Speisekarte nimmt die Gäste mit auf eine Reise durch die Alpen – mit kleinem Abstecher in den Orient. Besonders hervorzuheben ist die Auszeichnung des Restaurants mit dem Schweizer Gütesiegel „Fait Maison“. Dieses Label steht für hausgemachte, frisch zubereitete Gerichte, die ohne Fertigprodukte und Zusatzstoffe auskommen. Die regionale und kreative Küche des Güterschuppens begeistert durch traditionelle Handwerkskunst und hochwertige Zutaten – ein echter Genuss für alle, die Wert auf regionale Qualität legen.

Die Crème de la Crème von Arosa

Fans der Gourmetküche kommen in Arosa ebenso voll auf ihre Kosten, denn ein kulinarischer Hochgenuss wartet hier in gleich vier ausgezeichneten Restaurants. Im Ahaan Thai und im Muntanella, beide im Hotel Arosa Kulm, entführt die Küche mit 14 Gault&Millau-Punkten in eine Welt voller Aromen und Finesse. Ihr Geheimrezept: Frische Zutaten und authentische Gewürze. Das Kachelofa-Stübli im Waldhotel Arosa punktet mit seiner rustikalen und zugleich eleganten Gemütlichkeit und einer Küche, die mit 16 Gault&Millau-Punkten und im Guide Michelin empfohlen wird. In diesem kulinarischen Goldstück überzeugen kreative Gerichte durch eine perfekte Balance zwischen Tradition und Moderne. Küchenchef Gerd Reber sorgt seit über 20 Jahren mit seinem Können dafür, dass jeder – ob Stammgast oder Neuentdecker – unvergessliche Genussmomente erlebt. Die Kombination aus alpinem Charme und erstklassiger Küche macht das Kachelofa-Stübli zu einem wahren Highlight vor allem in der Wintersaison. Mit 18 Gault&Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen führt Küchenchef Marco Campanella das Restaurant La Brezza im Tschuggen Grand Hotel an die Spitze der Schweizer Gourmetgastronomie. Hier verschmilzt Tradition mit Innovation: Die Schweizer und italienische Küche wird kunstvoll und mutig neu interpretiert, auf Campanellas Tellern wird es nicht langweilig. Das La Brezza öffnet seine Türen nur in der Wintersaison – ein exklusiver Ort, der die Gäste mit perfekter Zubereitung und unvergleichlicher Kreativität begeistert.

Ebenfalls zur Crème de la Crème in Arosa zählt Deutschlands ehemalig jüngster Zwei-Sterne-Koch Tristan Brandt. Er prägt nun das artis Restaurant im Hotel Prätschli, das im Bistro-Stil gehalten ist und eine moderne und weltoffene Küche verkörpert, für die der Sternekoch weltbekannt ist. Kreativ und regional beschreibt die Speisekarte dort ganz gut.

Das Schweizer Lieblingsgericht der Deutschen kommt selbstverständlich auch nicht zu kurz: Das traditionelle Schweizer Käsefondue findet sich in Arosa an zahlreichen schönen Plätzen mit Panoramaaussicht oder in den vielen gemütlichen Stuben – viel Spaß beim Tunken.



Über Arosa

Eingebettet in die beeindruckende Berglandschaft der Graubündner Alpen, besticht Arosa durch herzliche Gastfreundschaft, unberührte Natur und ein reiches kulturelles Erbe. Der Weisshorn-Gipfel auf 2653 Metern bietet nach einer Fahrt mit der Luftseilbahn eine spektakuläre Aussicht bis nach Chur und über die Bündner Alpen bis zum Piz Bernina. Arosa lockt mit einem vielfältigen Freizeitangebot und ist für alle Altersgruppen attraktiv. Familien besuchen das Arosa Bärenland, wo gerettete Bären ein neues Zuhause gefunden haben. Freizeitsportler schätzen die zahlreichen Wander- und Bikerouten sowie das weitläufige Skigebiet mit über 225 Pistenkilometern. Kulturliebhaber erfreuen sich das ganze Jahr über an einem abwechslungsreichen Programm mit über 100 Veranstaltungen, darunter Konzerte, das ClassicCar-Treffen und das Arosa Humorfestival im Dezember.

Die Bildrechte liegen bei Arosa Tourismus. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Arosa Tourismus verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Verena Mühlegger

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel.: +49 (0) 89 552 797 60

verena.muehlegger@segara.de

www.segara.de