



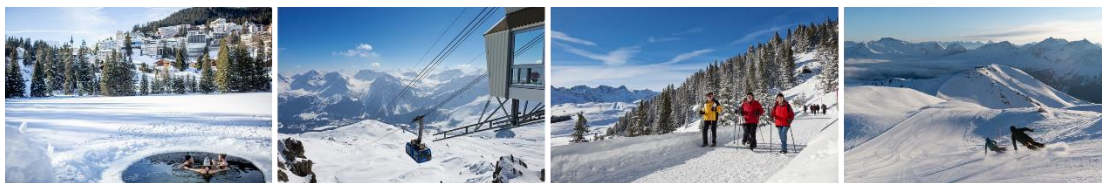
Die Berge rufen: News aus Arosa

Die Wintersaison startet am 30. November 2024 und hält viele gute Gründe für einen Besuch der Schweizer Bergregion bereit

München, 30. Oktober 2024 – Die Tage werden kürzer, die Kleidungsschichten dicker und wir freuen uns auf die bevorstehenden Winteraktivitäten und Dinge, die das Herz erwärmen. Was sicherlich diese Wärme schenkt: In einer verschneiten Winterlandschaft Zeit mit den Liebsten verbringen, herzlich lachen im Kreise von Freunden und gutes Essen in bester Gesellschaft. Zu all diesen Punkten gibt es Empfehlungen aus dem bald schon verschneiten Arosa, nur zwei Stunden südlich vom Bodensee oberhalb von Chur gelegen, dem besten Skigebiet der Welt, wie kürzlich ein Vergleich des Reiseportals Omio ergab.

1. Winter-Saisonstart in Arosa: Bestes Skigebiet der Welt
2. 33. Arosa Humorfestival 2024
3. Deutscher ist Schweizer Koch des Jahres 2025: Marco Campanella
4. Die besten Adressen für Fondue in Arosa
5. NEUERÖFFNUNG: BelArosa Chalet

Winter-Saisonstart in Arosa: Bestes Skigebiet der Welt



In Arosa startet die diesjährige Winter-Saison: Vom 30. November 2024 bis zum 14. April 2025 heißt es wieder Schneevergnügen in den Bergen mit einer Menge Pistenaction wie Skifahren, Langlaufen und Rodeln. Aber auch Schneeschuh- oder Winterwandern, Eisbaden am Untersee, und Schlittschuhfahren im Freisstadion machen einen Tag im Schweizer Wintersportparadies unvergesslich. Unter dem Motto „Zwei Herzen, ein Skigebiet“ bieten die Regionen Arosa und Lenzerheide das größte zusammenhängende Skigebiet in Graubünden – es umfasst stolze 225 Pistenkilometer und wurde jüngst vom Online-Reiseportal Omio aus 6.000 Skigebieten weltweit zur Nummer 1 gekürt. Für diejenigen, die gerne als erstes auf der Piste stehen und das so früh wie möglich, lockt das Early Bird Angebot, bei dem Gäste die unberührten Pisten schon in der Morgendämmerung erleben. Nachtschwärmer kommen ebenfalls auf ihre Kosten: Skifahren bei Vollmond und Eislaufen unter Sternenhimmel garantieren eine romantische Zeit in Arosa. Weitere Informationen unter arosa.swiss und Bildmaterial finden Sie [hier](#).

Arosa

33. Arosa Humorfestival 2024



Lachflash vorprogrammiert: Vom 4. bis 15. Dezember 2024 findet die 33. Ausgabe des Arosa Humorfestivals statt und sorgt auf 2.000 Meter Höhe für gute Unterhaltung und ausgelassene Stimmung. Dieses traditionsreiche Festival findet jedes Jahr in einem großen rot-blauen Zirkuszelt, das die Veranstalter mitten im Schnee unweit des Bergrestaurants Tschuggenhütte im Skigebiet aufstellen, statt. Renommiertere Künstler der nationalen und internationalen Humor- und Kabarettszene wie Michael Mittermeier, Guido Cantz oder Josef Hader aber auch musikalische Einlagen des Secondhand Orchestras werden inmitten der Schweizer Berglandschaft für die ein oder andere Lachfalte sorgen. Eröffnet wird an zwei Abenden durch die Schweizer Kultband Patent Ochsner. Das gesamte Programm und weitere Informationen finden Sie unter humorfestival.swiss und [hier](#) finden Sie Bildmaterial.

Deutscher ist Schweizer Koch des Jahres 2025: Marco Campanella



Vom „Aufsteiger des Jahres 2023“ zum „Koch des Jahres 2025“: Küchenchef Marco Campanella, der zur Winterzeit in Arosa Gäste mit seiner Kulinarik verwöhnt, wurde von Gault&Millau Schweiz als „Koch des Jahres 2025“ ausgezeichnet. Der 32-jährige Deutsche leitet das Gourmetrestaurant La Brezza, das an zwei Standorten zuhause ist: Im Sommer im Hotel Eden Roc in Ascona und von Dezember bis März in Arosa, um Gäste im Tschuggen Grand Hotel auf 1.800 Meter Höhe zu verzaubern. Mit der Höchstnote von 19 Punkten ist der Deutsch-Italiener der Jüngste in der höchsten Liga der Schweizer Kochszene, die nun aus nur sieben Personen besteht. Er begeistert mit moderner Kochkunst, Vielseitigkeit und seinem Talent, andere mit seiner Passion für großartige Gerichte anzustecken, sei es sein Team oder die Restaurantgäste in Arosa. Seine Küche überzeugt mit neu interpretierter traditionell schweizer und italienischer Küche. Die so entstehende Vielfalt zeigt sich sowohl in seinem Sieben-Gänge-Inspirations-Menü sowie in der pflanzen-basierten Moving Mountains Variante. Weitere Informationen finden Sie [hier](#) und Bildmaterial finden Sie [hier](#).

Arosa

Die besten Adressen für Fondue in Arosa



Wer kulinarische Momente genießt und gern in geselliger Runde zusammensitzt, ist hier richtig: Fondue essen ist ein Erlebnis und nicht nur eine Mahlzeit. Es ist wie ein kleines Fest um einen Keramiktopf herum, den sogenannten Caquelon, der mit geschmolzenem, aromatischem Käse gefüllt ist. Jeder spießt nach Herzenslaune verschiedene Kleinigkeiten auf, das kann klassisch Brot sein, aber auch Pilze oder andere Köstlichkeiten, und genießt sie nach einem Tunken im Käsebad. Wir haben hier die besten Adressen in Arosa zusammengestellt:

Im Bergrestaurant **Burestübli**, das für 100 Gäste Platz bietet, werden seit drei Generationen ganzjährig feine Bündner Spezialitäten und bestes Käsefondue serviert. Das urige Holz des Stübli in Kombination mit einem grünen Kachelofen schafft eine rustikale Atmosphäre. Direkt vor der Haustür hält der Prätschlilift, der Gäste nach einer deftigen Mahlzeit direkt auf die Skipiste schickt oder sie nach einem Tag in den Bergen zum gemütlichen Einkehren bringt. Weitere Informationen finden Sie unter arosa.swiss und burestuebli.com.

Das **Bündner Stübli** im Hof Maran ist eine Original-Walserstube aus dem 19. Jahrhundert. Der Käse ihres Fondues kommt aus der Sennerei Maran direkt nebenan, die seit 40 Jahren die Milch von den vier umliegenden Alpen zu Käse verarbeitet. Regionaler und frischer geht es nicht. Abgerundet wird diese Genussreise mit einem schönen Ausblick auf die umliegende Bergwelt, denn das Restaurant befindet sich im rund 100 Meter über dem Dorfkern gelegenen Ortsteil Maran inmitten der Berglandschaft. Weitere Informationen finden Sie unter arosa.swiss und hofmaran.ch.

Das **Piz Kulm**, ebenfalls mit atemberaubender Aussicht, trägt den Stempel der kleinsten Fonduestube Arosas. Die Zutaten für ihr Fondue bekommt die Stube ebenfalls aus nächster Nähe: Die Käsespezialitäten von Walter Niklaus von der Sennerei Maran, Fleischspezialitäten aus Engadiner Fleisch von Gianluca Zanetti aus Poschiavo und die Albula Bergkartoffeln von Marcel Heinrich, der in Filisur alte Kartoffelsorten anbaut. Weitere Informationen unter arosa.swiss und arosakulm.ch.

Der **Prätschli-Stall** hat über Arosa hinaus Kultstatus, denn er liegt exakt am Ende der beliebten Abfahrt im Arlenwald: Hier trifft man sich zum geselligen Après-Ski beim Käsefondue. Die urige Hütte punktet zudem mit toller Atmosphäre, die nicht zuletzt das knisternde Kaminfeuer erzeugt. Weitere Informationen unter arosa.swiss und praetschli.ch.

Das Berggasthaus **Heimeli** liegt unterhalb vom Dorf Arosa im Tal Schanfigg auf 1.830 Meter Höhe in einem alten Walserhaus aus dem Jahr 1707. Das Haus mit rustikalem und urigem Bergcharme erzählt viele Geschichten und die über 300 Jahre alte Hauptstube, das Chüpfenstübli, ist ein atmosphärischer und heimeliger Ort für ein Käsefondue in geselliger Runde. Hier verschmelzen im Fondue-„Fusion“ die Käsesorte Maran classic aus der Sennerei Maran mit einheimischem Alpkäse aus dem Tal zu einem etwas kräftigeren Fonduegeschmack. Passend dazu gibt es hier die richtige Weinbegleitung: Edle Tropfen warten im kleinen Heimeli-Weinkeller auf Genießer. Weitere Informationen unter arosa.swiss und heimeli.swiss.

Bildmaterial zu den Restaurants finden Sie [hier](#).

Arosa

NEUERÖFFNUNG: BelArosa Chalet



Das BelArosa Chalet, gelegen in Arosa in den Schweizer Alpen auf 1.775 Metern, öffnet am 20. Dezember 2024 und verbindet traditionelle Bündner Baukunst mit einem vielseitigen Wellness-Angebot – private Sauna und Aufguss mit Bergblick inklusive. Das Haus umfasst zehn Chalets mit 95 bis 210 Quadratmetern und ist in der Bauweise und Inneneinrichtung von den Elementen Wasser, Holz, Feuer, Metall, Erde, Luft und Stein inspiriert. Fünf Infinity-Pools, darunter zwei Sky-Pools mit Glasböden, bieten ein beeindruckendes Badeerlebnis mit Blick in die Plessur-Alpen. Das Zusammenspiel von Wasser und Feuer prägt die Atmosphäre, während die klare Bergluft auf den großzügigen Balkonen zum tiefen Einatmen und mentalen Loslassen einlädt. Ruhezonen und insgesamt zwölf Feuerstellen schaffen ideale Bedingungen zum Relaxen nach einem Tag auf der Skipiste. Neben einem Koch- und Frühstücksservice werden auch Massagen, Fitness und Yoga im eigenen Chalet angeboten. Das Haus, das ebenfalls einen handverlesenen Weinkeller besitzt, bietet damit die Annehmlichkeiten eines Fünfsternehotels in den eigenen vier Wänden des Chalets. Weitere Informationen unter www.belarosa-chalet.ch, Bildmaterial [hier](#).

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