

Medienmitteilung

18. Juni 2020

Eine Schule für den Genuss auf 2'200 Metern über Meer

Weit oben, weit weg: das höchst gelegene Kochstudio Europas im ehemaligen Schweinestall

Noch nie war Abstand vom Alltag so gefragt wie heuer: Und in den Engadiner Bergen ist man von diesem besonders weit entfernt. Auf 2'200 Meter gilt es zu kraxeln, bevor es heisst: «Ran an die Pfannen». Im Sommer 2020 lädt das 5-Sterne-Hideaway «Paradies» in Ftan zu Kochkursen wieder in seine «Chasa da Fö», dem höchsten Kochstudio Europas. Dort trifft alpine Authentizität auf guten Geschmack. An fünf Abenden versammelt Chef Thomas Hayungs Feinschmecker um den historischen Holzherd. Dieser Leckerbissen – kombiniert mit genüsslichen Tagen im «Paradies» – passt perfekt in die Zeit.

Der Kochkurs in der «Chasa da Fö» ist ein Erfolgsrezept für das Hotel «Paradies», das seit nunmehr zwei Jahren ein privater Memberclub ist. Was nicht heisst, dass nicht auch Schnuppergäste willkommen sind. «Der Appetit kommt bekanntlich beim Essen: Gerade jetzt sind Arrangements in kleinen Gruppen gefragt. Beim Kochkurs inmitten unberührter Natur entsteht automatisch Geselligkeit und viel Freiraum für Geniesser. Und die Kombination mit unserem kleinen feinen Hideaway in Ftan, das passt perfekt in die Zeit. Wir laden auch Gäste ein, die sich das Konzept bewusst erst einmal anschauen wollen», erklärt Gastgeberin Meike Bambach.

Etwas für wahre Amateure: Coaching durch Top-Chef

Auf die Alp Laret lockt nicht nur die Aussicht auf das beeindruckende Panorama der Engadiner Dolomiten, sondern auch die Möglichkeit, in einer exklusiven Kleingruppe nach Herzenslust auszuprobieren und abzuschmecken. Das Küchenteam vom

Hotel «Paradies» verwendet ausschliesslich erstklassige regionale Zutaten. So kommt das Fleisch vom bekannten Metzger Hartecke aus Scuol, das Gemüse vom Biohof Tanter Dossa und die Wachteleier aus S-Chanf. Mit kreativen Kochideen und mehr als einer Prise Humor weicht Küchenchef Thomas Hayungs die «Amateure» – Liebhaber der guten Küche also – in die Geheimnisse der Kochkunst ein. Bewusst setzt das Haus auf Kleingruppen, denn so geniessen die Hobbyköchinnen und -köche die volle Aufmerksamkeit und können in der Alphütte ungestört ans Werk gehen.

Der Schmaus vor alpiner Kochkulisse

Die höchst gelegene Kochschule Europas befindet sich auf der Alp Laret, oberhalb vom Hotel Paradies in Ftan. Der ehemalige Stall – wo sich einst glückliche Schweine auf der Alp tollten – hat den Bergbauern-Charme bewahrt: So haben sich auf den Tischplatten beispielsweise etliche Generationen Ftaner Familien verewigt. Die lokalen Bauarbeiter ritzen dort jeweils ihre Namen ein, wenn sie die Lawinenverbauungen an den steilen Hängen errichteten. Namensgebend für die Alphütte ist der historische Herd aus dem Jahr 1910. «Chasa da Fö» heisst auf Rätoromanisch so viel wie: das Haus mit der Feuerstelle. Und natürlich funktioniert alles mit Holz – und ein wenig Sonnenenergie. Der Rest ist Handarbeit.

Leckerbissen auf dem Weg

Nach ein paar Stunden an der frischen Luft schmeckt das Essen gleich doppelt so gut. Am atemberaubenden Alpenpanorama kann man sich nicht satt sehen. Da gibt es auch auf dem Weg noch den ein oder anderen «Leckerbissen» zu entdecken: ein Enzianmeer, Murmeltiere da und dort, Steinböcke. Zur alpinen Kochhütte führen drei Wanderwege. Je nach Lust und Kondition gelangt man in einer bis zweieinhalb Stunden auf die Alp Laret, wo ein herzhafter Apéro stärkt.

Abgeschieden mit allen Annehmlichkeiten

Wer noch nicht gehen will, wenn es am schönsten ist, darf gerne bleiben. Im privaten Berg-Hideaway stehen 23 Suiten für Gäste zur Verfügung, denen Freiraum für Entfaltung, ein vertrautes Miteinander der Gäste und viel Raum in der Natur für Wandern,

Biken und Baden wichtig sind. Ab dem 20. Mai 2020 stehen diese exklusiven Annehmlichkeiten limitiert auch jenen zur Verfügung, die nicht Mitglied im Memberclub sind.

KOCHKURSE IN DER «CHASA DA FÖ»

Sommersaison 2020

- 20. Juni 2020
- 11. Juli 2020
- 8. August 2020
- 22. August 2020
- 19. September 2020

Preis pro Person – alles inklusive:

285 Franken (inkl. Verpflegung Getränke, Bergbahnfahrt Ftan-Pruï, Rücktransfer von der Hütte bis Ftan Dorf)

Reservierungen und Informationen:

Telefon +41 81 861 08 08, E-Mail: info@paradieshotel.ch

www.paradieshotel.ch/de/alpkochkurs

Sommer à la française : inklusive idyllischem Badestrand

Das Rundum-Sorglospaket in schönster Abgeschiedenheit gibt es in der Sommersaison 2020 mit französischem Flair. Das All-Inclusive-Arrangement im «Paradies» steht ganz im Zeichen von Frankreich: Savoir-Vivre, exquisite Koch- und Esskultur, Zerstreung bei der eigens konstruierten Boule-Bahn auf der Sonnenterasse und einem Bad an der «Côte de Ftan», dem idyllischen Badensee – mit «Paradies»-Flipflops, Badetasche und -Paréo.

Weitere Informationen:

<https://www.paradieshotel.ch/all-inclusive-wochen>



«Chasa da Fö» auf 2'200 m. ü. M.: Kochkurs vor atemberaubender Kulisse.
(Foto: Hotel Paradies Ftan)



Der Ofen mit Baujahr 1910 ist das Herzstück der «Chasa da Fö» – damals wie heute.
(Foto: Hotel Paradies Ftan)



Das Fünfsterne-Hideaway «Paradies» bietet viel Freiraum – diesen Sommer auch für Nicht-Member.
(Foto: Hotel Paradies Ftan)

Das «Paradies»: ein Bijou im Engadin

Das «Paradies» in Ftan liegt auf einem der schönsten Sonnenplateaus der Schweizer Alpen. Mit nur 23 Zimmern ist es ein Geheimtipp für alle, die ein kleines, feines Hideaway in den Bergen suchen. Hier findet man die Auszeit vom Alltag mit allem, was das Herz erfüllt: liebevolles Wohndesign, ausgezeichnete Küche, persönliche Gastfreundschaft, würzige Bergluft und jede Menge Entspannung. Die «Chasa da Fö» – wörtlich das Haus mit dem Herd – wird vom «Paradies» mitbetrieben und liegt auf über 2'200 m ü. M. auf der Alp Laret. Neu ist das Haus ein exklusiver Members-Club namens «Il Paradis». Dieser steht maximal für 200 Mitgliedschaften (zu jeweils zwei Personen) zur Verfügung. Dessen Motto lautet: ganz oben, ganz frei, ganz unter sich. Im Rahmen eines All-inclusive-Arrangements kann der Club getestet werden.

Weitere Informationen:

<https://www.paradieshotel.ch/de/presse>

Informationen für die Medien:

Meike Bambach, Gastgeberin «Paradies»
m.bambach@paradieshotel.ch – T 081 861 08 08

Medienstelle c/o Panta Rhei PR
Dr. Reto Wilhelm
r.wilhelm@pantarhei.ch – T 044 365 20 20