

gourmet

Fachmagazin für Hotellerie, Gastronomie, Betriebs-, Heim- und Spitalgastronomie

3/19

Heimgastronomie:
**Kaffeegenuss für alle
im «Cristal» von Biel!**

Berggastronomie:
**Der «Thrill» auf dem
Cliff Walk der First!**

Beim «Bärenland Arosa»:
**Genuss pur im
Waldhotel National!**

Chefsache:
**Outdoor-Lärm, «Dynamic Pricing»,
Energie-Effizienz und Haptik!**

Das Waldhotel National in Arosa:

Hotelier Andy Abplanalp und seine Genuss- und Qualitätsphilosophie



Einst war Arosa ein weit über die Landesgrenzen hinaus bekannter Kurort. Berühmte Persönlichkeiten waren hier zu Gast, um die gesunde Luft und das Bergklima zu geniessen. Kein Wunder also, dass man hier in Sachen Kaffee auch weiss, wie man mit hoher Qualität die Gäste verwöhnt. Das Waldhotel National überlässt diesbezüglich nichts dem Zufall und setzt mit den professionellen Kaffeevollautomaten der Franke Kaffeemaschinen AG konsequent auf kompromisslose Qualität!

Text: Maya Höneisen, Fotos: Nicole Stadelmann und zVg.

«Genussvoll muss ein Kaffee für mich sein!» Andy Abplanalp, Verwaltungsratspräsident der Waldhotel National AG, sitzt entspannt in einem Ledersessel in der Lounge des Hauses. Vor sich einen Espresso Macchiato, erzählt er aus der langen Geschichte des bekannten Hotels in Arosa. Damals, ausgangs des 19. Jahrhunderts, reisten noble Gäste von weither in den Kanton Graubünden, um zu gesunden. Heilbäder und Luftkurorte hatten Hochkonjunktur, und luxuriöse Hotelpaläste wurden gebaut. Eine Kur in der alpinen Bergwelt galt damals als schick.

Auch zwischen den Berggipfeln des hintersten Winkels im Schanfigg suchte die internationale Gästeschar Heilung. Der deutsche Arzt Dr. Otto Herwig hatte bereits im Jahr 1883 die gesunde Luft im kleinen Bergdorf Arosa entdeckt und fünf Jahre später zusammen mit seiner Schwester das erste Sanatorium realisiert. Nach dem Ausbau der Strasse folgten innert kürzester Zeit eine Reihe von weiteren Heilstätten, Sanatorien und Hotels. Als eines der besten Sanatorien für Lungenkranke galt das Waldsanatorium – das heutige Waldhotel National. Sein Ruf reichte schon damals über die Landes-

Hotellerie



Impressionen von der grosszügigen Dach-Suite und vom Wellnessbereich mit Hallenschwimmbad und Sauna des Waldhotels National Arosa.

grenzen hinaus. Christian Morgenstern und seine Frau gehörten zu den ersten berühmten Gästen, die das Hotel beherbergen durfte. Ihnen folgte im Jahr 1911 Katja Mann, die Frau von Thomas Mann. Die Briefe, die sich das Paar schrieb, und die Besuche von Thomas Mann bei seiner Frau im Waldhotel legten den Grundstein für sein späteres Werk «Der Zauberberg».

Vom Sanatorium zum Viersterne-Hotel

Die erste Krise im Tourismus kam mit dem Ersten Weltkrieg. Die Gäste blieben fern. Auch der aufkommende Wintersport konnte nicht an die glanzvolle Zeit des Kurtourismus anschliessen. Ein weiterer wirtschaftlicher Einbruch folgte in den 30er-Jahren. Im Jahr 1932 schloss das Waldsanatorium als Lungenklinik seine Türen. Kurz darauf wurde es als «Neues Waldhotel» wiedereröffnet. Von 1938 bis 1954 diente es dem Bund als Militärhospital. Eine neugegründete Aktiengesellschaft von einigen Hoteliers in Arosa mietete es anschliessend vom Bund und baute das Haus sukzessive aus. 1981 konnte die Gesellschaft das Haus vom Bund erwerben. Hotel- und Gastro-Unternehmer Andy Abplanalp ist heute Hauptaktionär der Waldhotel National AG – und

so genussvoll, wie für ihn der Kaffee sein muss, so soll auch der Aufenthalt der Gäste im Waldhotel National sein.

Modern und mit Stil

Das Credo «genussvoll» zieht sich denn auch durch das ganze Viersterne-Superior-Hotel. Stilvoll und elegant präsentiert sich das Interior Design. Die 124 Gästezimmer, mit Bündner Arvenholz, Eichenholz und Schiefer ausgestattet, wurden mit viel Liebe zum Detail eingerichtet und sind dank alter Bausubstanz teilweise von überdurchschnittlicher Grösse. Die wohnlich warme Atmosphäre, verbunden mit der persönlichen Note des Hauses, verleiht dem Gast das Gefühl, zu Hause zu sein. Ob modernes Wohnflair in der Chesa Silva, alpiner Look in den Arvenzimmern oder traditionelles Ambiente in den Waldhotel-Zimmern – Genuss, Gemütlichkeit und Qualität stehen für das direkt an der Skipiste gelegene Waldhotel National stets an erster Stelle.

Kulinarik auf höchstem Niveau

Der hohe Qualitätsanspruch findet sich auch in der vom langjährigen Executive Chef Gerd Reber geprägten



Blick in den vielfältigen Gastronomiebereich des Waldhotels National Arosa mit dem 16 GM-Punkte-Restaurant «Kachelofa-Stübli» (oben), mit dem Hotelrestaurant «Thomas Mann und Zauberberg» sowie mit der urchigen «Stivetta».

Gastronomie des Waldhotel National wieder. Auf nicht weniger als 16 GM-Punkte darf der Betrieb stolz sein:

- ▶ An den einstigen Aufenthalt von Katja Mann und den erwähnten Briefwechsel erinnert das Restaurant «Thomas Mann und Zauberberg». Im stilvollen Restaurant setzt das Waldhotel National auf solide Bündner Küche mit regionalen Spezialitäten oder raffinierten Delikatessen.
- ▶ In der urchigen «Stivetta» ist Käse Trumpf. Als Alternative zur Halbpension serviert das Serviceteam hier in einem Dreigang-Menu eine Auswahl an drei verschiedenen Käsefondues.
- ▶ Das «Kachelofa-Stübli» bietet Feinschmecker-Küche schlechthin. Die 16 GM-Punkte und der rote Vermerk im Guide Michelin lassen jeden Geniesser im Gourmet-Himmel schwelgen.
- ▶ Ein Aperó davor und ein Schlummertrunk danach in einer der beiden Bars runden das Angebot für die Erwachsenen ab.
- ▶ Das Waldhotel National vergisst aber auch seine kleinen Gäste nicht: Sie geniessen mit ihren neu gewonnenen Freunden ihr ganz eigenes Kindermenu im betreuten Kinderrestaurant.

- ▶ Im Winter wärmt sich der Gast in der Winterhütte auf der Terrasse bei einem Glühwein und einem Raclettebrot auf. Die Aussicht von der grossen Terrasse ist sowieso phänomenal. Im Dorf sagt man, sie sei die schönste in Arosa.

Wellness und Seminarzentrum

Geht es um Genuss, darf natürlich auch ein moderner Spa- und Wellnessbereich nicht fehlen. Auf 1100 Quadratmetern findet hier der Erholungssuchende alles, was sein Herz begehrt. Das gilt auch für die Seminar-gäste. Das Waldhotel National verfügt über acht mit neuester Technik ausgerüstete Seminarräume von 30 bis 300 Quadratmetern Fläche für kleine und grosse Events. Wenn also nach einem anstrengenden Tag die Köpfe rauchen, ist Wellness die Entspannung pur. Relax-Momente haben natürlich bereits die Kaffeepausen tagsüber geboten. Denn bei Andy Abplanalp ist – wie man weiss – «genussvoll» die Devise. Und da oft gerade die kleinen Dinge das Leben schön machen, hat er auch bei der Evaluation der Kaffeeausschank-Infrastruktur äusserste Sorgfalt walten lassen.

Hotellerie



Stilvoll und modern zugleich präsentiert sich der Bar-Bereich im Waldhotel National Arosa. Die gepflegte und genussvolle Kaffeeauschankkultur basiert auf einem effizienten Kaffeevollautomaten A1000 der Franke Kaffeemaschinen AG (Aarburg).



Die Alleskönner von Franke

«Wir benötigen Kaffeeauschankkonzepte, die uns in Bezug auf Qualität und Effizienz am meisten bieten», hält Hotelier Andy Abplanalp fest. Wirtschaftlichkeit, gleichbleibende Qualität, einfache Bedienbarkeit und die Fähigkeit, variantenreich auf individuelle Gästewünsche einzugehen, waren die hauptsächlichsten Evaluationskriterien, welche voll überzeugen mussten. Mit dem Kaffeevollautomaten A1000 und den beiden Kaffeemaschinen A600 der Franke Kaffeemaschinen AG (Aarburg) hat das Waldhotel National optimale Lösungen für seine Ansprüche gefunden. Die A1000 steht in der Bar und auf der Terrasse im Einsatz. Sie ist für grosse Mengen unterschiedlichster Heissgetränke konfiguriert und bietet eine Qualität, die für Andy Abplanalp stimmt – auch dank der serienmässigen iQFlow Technologie von Franke, welche einen intelligenten Extraktionsprozess gewährleistet.



Die Franke A1000 sorgt tatsächlich für mehr Effizienz. Mehrfachbestellungen werden in nur einem Arbeitsschritt erfasst, den Rest erledigt der Kaffeevollautomat selbständig. So werden die Service-Mitarbeitenden entlastet, und die Ausschank-Kapazität der Kaffeemaschine wird maximal ausgeschöpft. Der serienmässige FoamMaster liefert eine Milchschaumqualität, die bezüglich Konsistenz und Dichte produktspezifisch auf das Getränkeangebot abgestimmt werden kann. Sie bleibt auch bei hohen Ausschankmengen konstant und macht Kombinationen mit kaltem und warmem Milchschaum möglich. Der 10,4 Zoll grosse Touchscreen unterstützt und entlastet das Serviceteam und ermöglicht eine maximale Ausschank-Leistung.

Sowohl die Kaffeevollautomaten A1000 als auch die A600 von Franke verfügen über einen Anschluss zum FoamMaster, mit welchem die Schaumkonsistenz produktspezifisch vorprogrammiert werden kann.



Im Lounge-Bereich des Waldhotels National steht ein Kaffeevollautomat A600 im Einsatz.

Gebietsverkaufsleiter Dominic Meile



Seit anfangs August 2018 betreut Dominic Meile als Gebietsverkaufsleiter Ost der Franke Kaffeemaschinen AG die Kunden in den Kantonen Thurgau, St. Gallen, Glarus und Graubünden. Dominic Meile kommt ursprünglich aus dem Service-Bereich der Wasser-

versorgung. Nach seiner Ausbildung zum eidg. dipl. Verkaufsfachmann im Jahr 2018 suchte er nach einer neuen Herausforderung. Durch seinen Vater und seinen Bruder, die beide bei Franke tätig sind, fand er ein neues Berufsfeld, das ihn interessierte. Ausschlaggebend für seinen Einstieg bei der Franke Kaffeemaschinen AG war neben den familiären Verbindungen auch der Wunsch nach neuen Erfahrungen in einem spannenden und kompetitiven Markt.
dominic.meile@franke.com

Rundum guter Service

Einer der beiden Franke Kaffeevollautomaten A600 ist in der Lounge des Waldhotel National fix installiert. Dieses Modell erlaubt über einen 8-Zoll-Touchscreen eine einfache Bedienung. Wie bei der A1000 können grosse Bestellungen in einem Arbeitsschritt erfasst werden. Gerade dies ist auch wichtig bei der zweiten A600, welche sich auf einer mobilen Ausschankstation befindet. Sie kommt im Seminarbereich des Hotels zum Einsatz.

Für Wolfgang Popp, Verkaufsleiter Schweiz der Franke Kaffeemaschinen AG, ist gerade die Mobilität ein grosses Thema: «Immer mehr Gastronomen wollen multifunktionale Kaffeemaschinen.» Mit dem Anschluss an den Franke FoamMaster kann auch bei der A600 die Schaumkonsistenz produktspezifisch definiert und programmiert werden.

Beide Kaffeevollautomaten-Modelle von Franke überzeugen zudem mit einem integrierten Reinigungskonzept. Es reduziert den Arbeitsaufwand auf ein Minimum, garantiert ein sauberes und sicheres Handling und eine stets hohe Kaffeequalität.

Dass Hotelunternehmer Andy Abplanalp vom Franke-



Beim Frühstücks-Service mit Kännchen und Tassen kommt der Franke Vollautomat Spectra im Backoffice zum Einsatz.

Kaffeeconcept schon länger überzeugt ist, belegt auch der Spectra-Vollautomat, der vor allem im Frühstücksservice eingesetzt wird.

Auch die Service- und Wartungsleistungen müssen für Hotelier Andy Abplanalp überzeugen. «Wir garantieren die Serviceleistung innerhalb eines halben Tages, auch in Arosa», erklärt Dominic Meile, Gebietsverkaufsleiter Ost der Franke Kaffeemaschinen AG. Das ist natürlich nicht nur für den Kaffeeliebhaber Andy Abplanalp wichtig, sondern ebenso für den Hotelier und Unternehmer Andy Abplanalp: «Mit der Zusammenarbeit mit Franke bin ich absolut zufrieden.»

Sagt's und bestellt sich genüsslich einen weiteren Espresso Macchiato.

Mehr zum Thema

Waldhotel National
7050 Arosa, Tel. 081 378 55 55
info@waldhotel.ch, www.waldhotel.ch

Franke Kaffeemaschinen AG, 4663 Aarburg
Tel. 062 787 3131, <http://coffee.franke.com>

Erfolgreiche Partnerschaft: Hotel- und Gastro-Unternehmer Andy Abplanalp, flankiert von Gebietsverkaufsleiter Ost Dominic Meile (links) und von Wolfgang Popp, Verkaufsleiter Schweiz der Franke Kaffeemaschinen AG.

