



Valbella Resort, Valbella-Lenzerheide:

Kaffeekultur im Winterwunderland!

Das grosszügig angelegte Valbella Resort auf der Lenzerheide mit seinen zahlreichen Sport- und Entspannungsmöglichkeiten bietet den Gästen alles, was das Herz begehrt. In den Restaurants werden sie mit frischen regionalen Produkten verwöhnt. Seminar- und Eventgästen lesen die Event-Butlerinnen jeden Wunsch von den Augen ab. Das i-Tüpfelchen nach dem Schmaus oder einfach mal zwischendurch ist der perfekte Kaffee. Da setzt das Gastgeberpaar Ramona und Thomas Vogt auf die leistungsstarken Kaffeevollautomaten der Marke Rex-Royal.

Text: Maya Höneisen | Fotos: Rolf Canal und zVg.



Gerade mal rund 20 Minuten von Chur entfernt erwartet den Gast eine Überraschung: Nach der letzten Kurve öffnet sich vor ihm ganz plötzlich ein zauberhafter Blick auf die Hochebene der Lenzerheide. Berggipfel leuchten in der Sonne, der Heidsee glitzert im Licht, Tannenwipfel schaukeln leise im Wind. Die überwältigende Kulisse der Bündner Berge und die unvergleichliche Atmosphäre verheissen genau das, was man braucht: Action und Erholung gleichermaßen. Und im Valbella Resort auf der Lenzerheide ist alles vorhanden, was der Seele gut tut.

Im Seminarbereich an Konzepten feilen

Zum Vierstern-Superior-Haus gehören drei Häuser: die «Tgiasa Principala», die Tgiasa da

Lenz» mit dem «Tor da Lenz» und die «Tgiasa Fastatsch». Der Seminarbereich auf rund 600 Quadratmetern ist in der «Tgiasa Principala», im Haupthaus, untergebracht. Sieben exklusive tageslichtdurchflutete Seminarräume, alle ausgestattet mit modernster Technik, erwarten den anspruchsvollen Gast:

- Stätzerhorn und Lenzerhorn mit jeweils 150 m² und einer möglichen Verbindung zu 300 m²
- Schwarzhorn und Weisshorn mit jeweils 40 m² und einer möglichen Verbindung zu 80 m²
- Rothorn mit 40 m²
- Scalottas mit 65 m²
- Danis mit 35 m²

Darüber hinaus steht ein grosszügiges Foyer für

HOTELLERIE

Seminarpausen und Backoffice zur Verfügung. Während den Veranstaltungen stehen stets Event-Butler bereit. Sie unterstützen die Veranstalter nach Bedarf bei der Planung und Organisation eines Seminars, kümmern sich um einen technisch reibungslosen Ablauf und stellen auf Wunsch auch ein passendes Rahmenprogramm zusammen. Ganz exklusiv können Seminargäste in der Seminarvilla «Chesa Rustica» in privater Atmosphäre an ihren Konzepten feilen. Sie steht nur wenige Schritte vom Haupthaus entfernt.

Zuhause in den Bündner Bergen

Im Valbella Resort fühlen sich aber nicht nur Seminargäste wohl. Das Resort ist auch

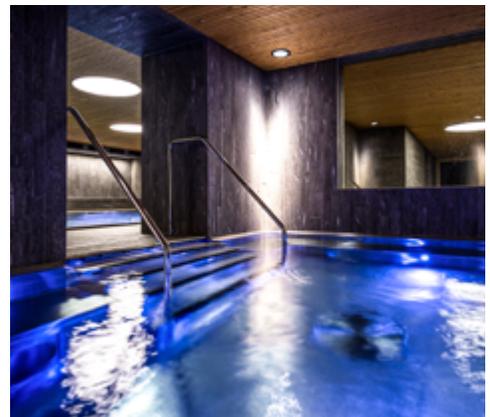
sonst ein Ferienparadies. Ob im gemütlichen Hotelzimmer, im Doppelzimmer, im kleinen Studio, im Maisonette-Zimmer oder in den geräumigen Suiten mit mehreren Zimmern: Wünsche bleiben hier keine offen. Alle Gebäude sind durch Garten- und Grünflächen, die sich im Winter in Schlitten- und Skiflächen verwandeln, verbunden. «Wir sind sicher, unser Gast findet bei uns ein seinen individuellen Bedürfnissen entsprechendes Zuhause», ist Hoteldirektor Thomas Vogt überzeugt. Bereits seit sechzehn Jahren sind er und seine Frau Ramona das Gastgeber-Paar im Valbella Resort. Er hat hier schon seine Kochlehre absolviert, danach wirkte er unter anderem im Suvretta House in St. Moritz. Nach Absolvierung der Schweize-

rischen Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich übernahm er zusammen mit seiner Frau die Leitung des Valbella Resorts. Heute sind in der Hochsaison rund 170 Mitarbeitende für das Wohl der Gäste besorgt.

Wellness auf fünf Stockwerken

Die «Tgiasa da Lenn», das Holzhaus zum Wohlfühlen, bietet 27 moderne Zimmer im alpinen Design, von denen die meisten durch Verbindungstüren kombinierbar sind. Direkt verbunden ist das Haus mit dem «Tor da Lenn», dem Wellness-Turm. Auf fünf Etagen kann sich der Gast hier entspannen: Massage- und Kosmetikbehandlungen, Dampfbäder und als Highlight eine Panorama-Sauna mit Kaltwasserbottich

Blick in die grosszügigen Gästezimmer und -suiten sowie in den Wellness- und Spa-Bereich des Valbella Resort auf der Lenzerheide.





Impressionen von der Gastronomie im Valbella Resort Lenzerheide.



auf der Dachterrasse. Inklusiv ist die fantastische Aussicht auf die Bergwelt der Lenzerheide. Währenddessen sind die kleinen Gäste im «Kids Inn – created by the LEGO Group» bestens versorgt. In den bunten Welten der beiden Kinderländer «Murmeli» und «Steinbock» werden sie an sieben Tagen in der Woche professionell betreut.

Regional und raffiniert

Wer sich tagsüber an der frischen Luft bewegt hat, freut sich danach auf ein feines Essen. Im Valbella Resort warten zwei Restaurants darauf, Gäste mit kreativer Kulinarik zu verzaubern. In

den beiden Restaurants kann der Gast – auf eine ganz spezielle Art – moderne Bergküche entdecken:

- Das Restaurant Capricorn befindet sich im Haupthaus des Valbella Resorts. Hier stehen klassische Bündner und Schweizer Gerichte auf der Karte. Wobei die Küchencrew auch gerne einmal einen Blick über den Tellerand hinaus wirft und mit moderner und internationaler Kulinarik würzt.
- Eine Küche «mit einem Herz aus Feuer» verspricht das Restaurant Fastatsch im gleichnamigen dritten Haus der Gesamtanlage. Herzstück ist ein offener Buchenholz-Grill.

Hier kommen Fleischliebhaber auf ihre Rechnung. Die Idee hinter dem Konzept im Restaurant Fastatsch erklärt André Mühlhausen, Küchenchef des Valbella Resorts, so: «Traditionelles pflegen, Neues feiern, gemeinsam erleben.» Was wiederum heisst: In Töpfe und Pfannen kommen nur ausnahmslos natürliche Produkte aus den umliegenden Wäldern, Wiesen und Feldern. Sehr konsequent ist er innerhalb dieser Idee auch mit dem Fleisch. Er bezieht es beispielsweise vom Nachbarn nebenan, dem Bio-Bauern Marco Parpan aus Valbella.

Bio-Beef vom Nachbarn

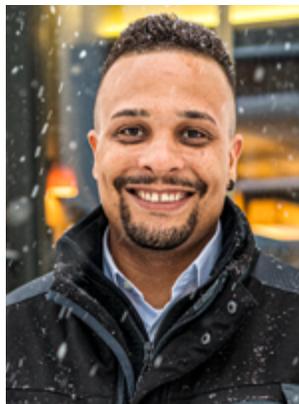
400 Meter vom Valbella Resort entfernt betreibt der Bio-Bauer Marco Parpan seine Jungviehaufzucht. Bereits im Februar 2015 kam er auf das Vierstern-Superior-Hotel zu mit der Idee, für das Valbella Resort Bio-Fleisch zu liefern. Er stiess auf offene Ohren. Gemeinsam wurde das Projekt gestartet. Marco Parpan weiss genau, was es braucht, damit höchster Standard erreicht wird. Die richtige Fütterung und das richtige Gewicht des Tieres, damit die Fleischstücke die passende Grösse für den Bedarf in der Küche haben. Die Tiere werden von Marco Parpan auf grosszügigen Stallflächen gehalten und geniessen im Sommer und im Winter regelmässigen Auslauf. Ihr Fleisch wird auf der Lenzerheide verarbeitet und gelangt so auf direktem Weg in die Küche des Valbella Resorts. Da wird an den besten Rezepten getüftelt, um möglichst das ganze Tier verwenden zu können. Inzwischen hat sich die Zusammenarbeit etabliert. Sie zeigt sich auch auf dem Teller. Der Gast geniesst bestes Premiumfleisch vom Biobauernhof der Familie Parpan (links im Bild mit Küchenchef André Mühlhausen).





Schweizer Qualität hochgehalten

Die HGZ Maschinenbau AG wurde im Jahr 1937 vom Grossvater des heutigen Managing Director der Rex-Royal AG, Peter L. Sager, gegründet. Damals hatte das Unternehmen mit Kaffeemaschinen noch nichts zu tun. Erst später wurden die ersten Filtergeräte entwickelt. In den 60er-Jahren wurden unter dem Namen «Royal» die ersten mehrgruppigen Kolben- und Filterkaffeemaschinen für die Gastronomie produziert. Durch die Übernahme des Vollautomatenherstellers «Rex» wurde 1969 das Sortiment erweitert. Dadurch entstand der heutige gültige Markenname «Rex-Royal». Das Unternehmen wuchs kontinuierlich. 1987 wurde der neu errichtete Firmensitz in Dällikon bei Zürich eingeweiht, der bis heute der Forschungs-, Entwicklungs- und Fabrikationsstandort der professionellen vollautomatischen Kaffeemaschinen ist. Im Oktober 2016 wurde die HGZ Maschinenbau AG in die Rex-Royal AG umbenannt.



«Um den hohen Qualitätsstandard zu sichern, sind Zuverlässigkeit, Sicherheit und technisches Knowhow unabdingbar. Das können wir auf hohem Niveau nur durch den Produktionsstandort Schweiz gewährleisten.»

Jean-Marc Leupin, Verkaufsberater Graubünden und Glarus der Rex-Royal AG



Bedienerfreundlichkeit, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit stehen bei der Rex-Royal AG ganz oben auf der Prioritätenliste. Dafür sind auch die Mitarbeitenden dankbar.

Die Krönung liegt im Kaffee

Was aber keinesfalls fehlen darf in einem Hotel wie dem Valbella Resort, ist der perfekte Kaffeegenuss für die Gäste. Um das Qualitätsniveau hochzuhalten, sind für das Gastgeberpaar Ramona und Thomas Vogt langjährige Lieferantenpartnerschaften von grosser Bedeutung. Ein Unternehmen, mit welchem das Valbella Resort schon seit Jahren zusammenarbeitet, ist die Rex-Royal AG mit ihren Kaffeevollautomaten der Produktlinie Rex-Royal. Ramona und Thomas Vogt sind überzeugt von der kompetenten Dienstleistung dieses Traditionsunternehmens für Kaffeelösungen. Im Moment sind in den beiden Restaurants vier fix installierte Kaffeevollautomaten Rex-Royal



Seminargäste bedienen sich am Rex-Royal-Vollautomaten S530 MCST im Haupthaus.

Das aktuelle Rex-Royal Portfolio ab Sommer 2020



Rex-Royal S2
die Profikaffeemaschine für den mittleren Kapazitätsbedarf



Rex-Royal S300
Ideal um den hohen Ansprüchen der heutigen professionellen Gastronomie gerecht zu werden.



Rex-Royal S500
Die Leistungsstarke. Dort wo grosse Getränkemengen in kurzer Zeit und hoher Qualität benötigt werden.



Die einfache Bedienung der Rex-Royal S530 MCST ist ein grosser Vorteil und sowohl bei Gästen als auch bei Mitarbeitenden sehr beliebt.

S530 MCST in Betrieb. Zwei weitere mobile Geräte desselben Typs werden im Frühstücksbereich und in den Seminarräumen im Haupthaus flexibel eingesetzt. Alle Kaffeemaschinen sind mit Milchkühlschränken ausgestattet. Zusätzlich steht im Personalraum ein Kaffeevollautomat SCS Compact im Einsatz. «Allein beim Frühstück kommen innerhalb von drei Stunden schnell einmal rund 400 Kaffees zusammen. Das braucht Hochleistung», betont Gastgeber Thomas Vogt gegenüber GOURMET. Selbstredend sind bei solchen Mengen die leistungsfähigen Kaffeevollautomaten von Rex-Royal

genau die richtigen. Dank Doppelbezug können pro Kaffeemaschine zwei Espresso, Cafés crème oder Cappuccini gleichzeitig zubereitet und ausgedient werden. Der Boiler mit bis zu 35 Liter Heisswasser pro Stunde und der 7-Zoll-Touchscreen machen die Bedienung für den Gast am Frühstücksbuffet als auch für den Seminarteilnehmenden einfach und unkompliziert. «Die Gäste haben keine Wartezeiten an der Kaffeemaschine, und auch der Gourmet-Gaumen ist von der Kaffeequalität begeistert. Eine kontinuierlich gleichbleibende hohe Qualität anbieten zu können, ist uns sehr wichtig»,



Die Mitarbeitenden des Valbella Resorts geniessen in ihrer Pause im Personalraum einen Kaffee aus der SCS Compact von Rex-Royal.

betont Thomas Vogt. Zudem finden die Kaffeevollautomaten von Rex-Royal mit nur 35 Zentimeter Breite an jedem Ort Platz. Zufrieden sind auch die Mitarbeitenden: Mittels Reinigungstabletten sind die Kaffeevollautomaten innert kürzester Zeit hygienisch sauber.

Die Rex-Royal AG

«Die Rex-Royal S530 MCST gilt als eine unserer zuverlässigsten Kaffeemaschinen. Sie ist äusserst bewährt, qualitativ hochstehend, stabil und wartungsfreundlich. Auch in Hochbetriebszeiten bringt sie die gewohnte Leistung mit konstant hoher Kaffeequalität», erklärt Jean-Marc Leupin, Verkaufsberater Ostschweiz der Rex-Royal AG. Zudem weiss auch er, dass gerade in Ferienregionen der Kundendienst von entscheidender Bedeutung ist. «Wir sind bereit, sofort zu reagieren, sollte es einmal einen Ausfall geben, und wir sind in kürzester Zeit vor Ort», versichert er. Allerdings, so meint er, gebe es selten Störungen bei den Kaffeevollautomaten von Rex-Royal: «Sie sind nämlich sehr robust und äusserst langlebig.»



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Hotelmanager und Gastgeber Thomas Vogt vom Valbella Resort, flankiert von Küchenchef André Mühlhausen und von Gebietsverkaufsleiter Jean-Marc Leupin von der Rex-Royal AG (rechts im Bild).



Mehr zum Thema

Valbella Resort

Voa Selva 4
7077 Valbella
Tel. 081 385 08 08
hotel@valbellaresort.ch
www.valbellaresort.ch

Rex-Royal AG

Industriestrasse 34
8108 Dällikon-Züich
Tel. 044 847 57 57
info@rex-royal.ch
www.rex-royal.ch