

04.03.2021 - 10:10 Uhr

«Menu for Cyclists» mit 15 Touren für Gravelbike und Rennrad in Graubünden



«Menu for Cyclists» mit 15 Touren für Gravelbike und Rennrad in Graubünden

Zwölf neue Tagestouren und drei Mehrtagestouren in vier Destinationen Graubündens: Graubünden Ferien macht Appetit auf «Gravel & Road». Die Inspiration zum «Menu for Cyclists» für Gravelbikerinnen und Rennradfahrer gab der Bündner Sternekoch Andreas Caminada.

Der Gastgeber im Schlossrestaurant Schauenstein, ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen und 19-Gault&Millau-Punkten, stand Pate zur Kreation des «Menu for Cyclists» aus Graubünden. Das Menü mit Tourentipps für Gravelbiker und Rennradfahrerinnen entspricht der Philosophie und den Prinzipien einer der besten Küchen des Landes.

«Das Allerwichtigste für das perfekte Menü sind Top-Grundzutaten», sagt Andreas Caminada. «Sie sind die Basis und darauf baut man auf.» Und die besten Zutaten gibt es in der Region. Für das «Menu for Cyclists» sind dies: Bergwege, Schottersträsschen und Passstrassen, garniert mit unvergleichlichen Panoramen und frischer Bergluft. Dazu Wegabschnitte, die einen überraschen und für ein harmonisches Ganzes sorgen.

Knackig bis deftig

Entstanden sind zwölf neue Tagestouren, die je nach ihrer Art und Leichtigkeit als Vorspeise, Hauptgang oder Nachspeise auf dem Gravelbike oder Rennrad in den Destinationen Disentis Sedrun, Engadin Samnaun Val Müstair, Surselva und Viamala genossen werden können.

Vorspeisen sind kurz und knackig mit bis zu 1200 Höhenmetern, Hauptgänge ergiebig und auch mal deftig ab 1400 Höhenmetern. Und für genussvolle Nachspeisen genügen maximal 800 Höhenmeter. Energiereiche Wochenhits führen als Mehrtagestouren in fünf oder sechs Etappen dem Vorder- und Hinterrhein entlang.

Für einen bleibenden Eindruck

Für Andreas Caminada steht das Gesamterlebnis über allem. «Dafür ist das Zusammenspiel vieler Komponenten wichtig, damit eine Spannung entsteht an einem Ort, an dem der Gast etwas erleben und danach als Erfahrung mit nach Hause nehmen kann», so der Sternekoch.

Nach diesem Grundsatz aus der hohen Gastronomie ist auch das «Menu for Cyclists» in Graubünden ab sofort bereit, entdeckt zu werden. Die digitale Speisekarte wird präsentiert unter www.graubuenden.ch/gravelandroad. Alle Routen sind auch auf den Tourenportalen Outdooractive und Komoot erfasst, womit die persönliche Planung leichtfällt.

Graubünden Ferien

Thalia Wünsche, Senior Managerin PR
thalia.wuensche@graubuenden.ch

Medieninhalte



Die «Runda Schams» in der Destination Viamala ist ein Geheimtipp auf der Ostseite des Piz Beverin. © WOM Medien GmbH / Andreas Meyer



Die «Haute Route Mundaun» in der Surselva bietet eine schweisstreibende Umrundung einer der schönsten Aussichtsberge der Schweiz. © WOM Medien GmbH / Andreas Meyer



Die «Runda Curta» in Disentis Sedrun lässt auf kürzester Distanz jedes Gravel-Herz höherschlagen. © WOM Medien GmbH / Andreas Meyer



Die «Muntada S-charl» führt am Kiesbett der Clemgia entlang bis fast zum höchsten Arvenwald Europas, dem God da Tamangur. © WOM Medien GmbH / Andreas Meyer



Nach der Philosophie des Bündner Sternekochs Andreas Caminada wurde das «Menu for Cyclists» für Gravel & Road zusammengestellt. © WOM Medien GmbH / Andreas Meyer



Wie bei einem Besuch im Schlossrestaurant Schauenstein warten auf Gravelbiker/innen und Rennradfahrer/innen auf den neuen Tagesrouten einmalige Eindrücke und Erlebnisse. © WOM Medien GmbH / Andreas Meyer



Die besten Zutaten für das perfekte Menü stammen aus der Region. Das «Menu for Cyclists» ist 100 % Graubünden. © WOM Medien GmbH / Andreas Meyer



So vielfältig wie die Bündner Küche ist das Angebot an neuen «Gravel & Road»-Tagestouren in Graubünden. © WOM Medien GmbH / Andreas Meyer

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100050631/100866331> abgerufen werden.