



Medienmitteilung

23. Mai 2019

Genusswochenende mit Köstlichkeiten aus dem Schweizer Ozean

Für Foodies: Bündner Sushi und me(e)hr

Einen kulinarischen Tauchgang in die einstigen Schweizer Ozeane, das verspricht das 5-Sterne-Hideaway «Paradies» in Ftan während dem Genusswochenende vom 21. bis 23. Juni 2019 und rund um den 1. August. Kreative Bündner Sushis mit Schweizer Shrimps, hiesigem Kaviar und Alpenlachs stehen auf dem Menüplan – zubereitet von angesagten Sushi-Meistern aus Zürich. Ein urchiger Kontrapunkt dazu bildet der Kochkurs auf dem jahrhundertalten Holzofen in der höchsten Kochhütte Europas – mit Iris Riatsch, erfahrene SRF-Landfrau aus Vnà. Den Auftakt macht eine jazzig-lässige Kitchenparty mit dem Küchenchef.

Das «Paradies» tischt während seinem Genusswochenende gross auf: Live-Jazz vom Trio Klaus Telfser und Wein-Degustationen aus der Bündner Herrschaft mit Peter Wegelin machen den Auftakt während der Showküche. Tags darauf geht die kulinarische Reise weiter auf die Alp Laret auf 2'200 m ü. M.: in die «Chasa da Fö», die hoteleigene Kochhütte in einem ehemaligen Stall. Dort warten Küchenchef Thomas Hayungs und Iris Riatsch aus Vnà, Gewinnerin der SRF-«Landfrauenküche», mit originellen Rezepten auf. Das Epizentrum für Foodies bildet der 120 Jahre alte Holzherd. Wer will, legt gleich selbst Hand an – etwa beim Brutzeln von einheimischen Wachteln aus S-chanf mit wildem Thymian oder im Buchenrauch geräuchertem Lamm von Metzger Hatecke aus Scuol.

Ein Meer an einheimischen Köstlichkeiten

Japan trifft auf Ftan, so lautet das Motto am Abschlussabend, wenn die beiden angesagten Sushi-Chefs aus Zürich, Ken Groh und Mioh Suguro, Bündner Sushi auf den Teller zaubern – live on Stage! Auch hier bleibt das «Paradies» ganz hiesig: Die

japanischen Meister kreieren aus fangfrischen Shrimps von Swiss Shrimp in Rheinfelden, Berner Oberländer Kaviar von Oona und Schweizer Alpenlachs filigrane Speisekunstwerke. Auch im Rahmen des 1. August-Arrangements trumpfen die beiden japanischen Köche am 3. August 2019 nochmals auf. Eine inspirierende Zeitreise vor der Kulisse der Bündner Dolomiten, die einst im Urzean viele Kilometer unter Meer thronen, ist garantiert.

Sushi-Meister der Extraklasse: Ken Groh und Mioh Suguro

In einem unscheinbaren Gebäude an der Neufrankengasse in Zürich haben die beiden japanischen Köche Ken Groh und Mioh Suguro 2015 ihr erstes Restaurant «Kokoro» eröffnet – und entwickelten es schnell zu einem ständig ausgebuchten Geheimtipp in Zürich. Bereits im ersten Jahr bekamen sie eine Gault-Millau-Auszeichnung. Und bald darauf folgte ihr zweites Restaurant «Yu-An» in Zürich. Dass in den beiden Esstempeln fast ausschliesslich japanische Gäste anzutreffen sind, spricht für die Authentizität ihrer Koch-Meisterwerke: Die ursprüngliche Vielfalt der japanischen Küche wissen die zwei Könner perfekt zu zelebrieren.



Sushi-Chefs Mioh Suguro und Ken Groh aus Zürich zaubern Gaumenfreuden für «Paradies»-Gäste am 22. Juni und 3. August.

(Foto: Thomas Egli)



100% Swiss made, 100% frisch: Die erste Lachsfarm der Schweiz liefert den Fisch für die japanischen Köstlichkeiten.
(Foto: Swiss Alpine Fish AG)



Shrimps aus der Schweiz: Die lokale Aufzucht in Rheinfelden versorgt die beiden Sushi-Meister mit fangfrischem «Seafood» aus der Schweiz.
(Foto: Swiss Shrimp)



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

GENUSSWOCHENENDE IM HOTEL PARADIES FTAN

Freitag, 21. Juni bis Sonntag, 23. Juni 2019

Freitag | KÜCHENPARTY Küchenchef Thomas Hayungs richtet an; mit Live-Jazz, Bündner Spitzengewächse, regionale Brände und Lieferanten zu Gast

Samstag | ENGADINER FUSIONSKÜCHE Kochkurs zum Mittagessen mit Küchenchef und Iris Riatsch in der «Chasa da Fö», Schweizer Sushi-Köstlichkeiten zum Abendessen aus erlesenen Zutaten mit Sushi-Chefs Ken Groh & Mioh Suguro live on Stage

Sonntag | AUSKLANG – Frühstück ohne Ende

Preis pro Person – alles inklusive:

im Doppelzimmer ab CHF 970.- pro Person

Weitere Informationen:

<https://www.paradieshotel.ch/de/sommer/genusswochenenden>

1.AUGUST-ARRANGEMENT IM HOTEL PARADIES FTAN

Donnerstag, 1. August bis Sonntag, 4. August

Donnerstag | BBQ auf der Sonnenterrasse mit den saftigsten Fleischstücken der Metzgerei Hatecke, Live-Jazz Trio Klaus Telfser, erstklassige Aussicht auf das Höhenfeuer in den Bergen

Samstag | Sushi-Chefs Ken Groh & Mioh Suguro live on Stage, Schweizer Sushi-Köstlichkeiten aus erlesenen Zutaten

Das Programm ist im Übernachtungspreis inbegriffen:

<https://www.paradieshotel.ch/de/zimmer-suiten-luxushotel-engadin>

Weitere Informationen:

<https://www.paradieshotel.ch/de/sommer/schweizer-nationalfeiertag>

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 Wohn-design, 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