

Medienmitteilung

Niederländische Version von "Kitchen Impossible" zu Gast im The Alpina

Zürich/Tschiertschen, 5. März 2019. Am Dienstag, 26. Februar 2019, flimmerte im niederländischen TV eine neue Folge der Sendung "Herman Tegen De Rest" über die Bildschirme. Die vom deutschen Quotenerfolg "Kitchen Impossible" adaptierte Sendung machte Halt in Tschiertschen, und die Profi-Köche versuchten sich unter anderem an der Heucrème-Suppe von Lukas Pfaff aus dem Romantik Hotel The Alpina Mountain Resort & Spa.

Dieses Jahr wurde der VOX-Quotenerfolg "Kitchen Impossible" vom deutschen TV-Koch Tim Mälzer für das niederländische TV adaptiert. Dort hört die Sendung auf den Titel "Herman Tegen De Rest" (Hermann gegen den Rest). In jeder Folge fordert der niederländische Koch Herman den Blijker, der neben dem Betrieb seiner Restaurants verschiedene Koch-Fernsehsendungen präsentiert, einen anderen Profikoch heraus. Die Köche müssen ein unbekanntes Gericht probieren, das es später möglichst exakt nachzukochen gilt. Am Ende entscheiden die kritischen Stammgäste des jeweiligen Lokals, wie ihr Lieblingsgericht schmeckt und ob es tatsächlich nah am Original ist.

Lukas Pfaffs Heucrème-Suppe im The Alpina

Am 26. Februar trat den Blijker das Duell mit Jermain de Rozario an, dem Chefkoch und Inhaber des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants "De Rozario" in Helmond. Die beiden Profiköche trafen sich im verschneiten Bergdorf Tschiertschen, wo sie zwei Bündner Spezialitäten nachkochen mussten. Nebst dem klassischen "Capuns" stand die Heucrème-Suppe von Lukas Pfaff, dem Slow-Food-Ambassador im Romantik Hotel The Alpina Mountain Resort & Spa auf der Speisekarte. Unter den kritischen Blicken von Pfaff versuchten sie sich an den zwei kniffligen Gerichten in der Küche des Viersterne Hotels.

Suppen überzeugen trotz Bitterkeit und falscher Konsistenz

Beide Suppen konnten mit der Optik überzeugen: "Sie schauen gleich aus wie das Original", so Marlies Gehrings Urteil. Den Blijker hatte aber Mühe mit der richtigen Zubereitungsweise des Heus. Dies schmeckte auch die kritische Jury heraus: "Zu bitter", war das einstimmige, knallharte Urteil. De Rozarios Suppe war zwar von der Konsistenz her etwas zu dünn, traf aber den Geschmack gut. "Die Suppe kommt nahe an das Original ran", befindet Michael Gehring. Bei der Punktevergabe zeigte sich die Jury gnädig und vergab grosszügig bis zu maximal 10 Punkte. Den Blijker Gericht erhielt 36 Punkte und de Rozario gewann das Suppen-Duell mit 57 Punkten.

Über Landesgrenze hinaus bekannt

Mit der Präsenz in der niederländischen Kochsendung schaffte es das The Alpina erneut, sich als Hotelperle über die Landesgrenze hinaus zu profilieren. "Wir freuen uns sehr, dass wir Teil der Sendung sein durften. Durch die Teilnahme konnten wir Tschiertschen als verträumtes Bergdörfchen und unser wun-

derschönes Hotel als Bühne nutzen. Zu sehen, wie begeistert die niederländischen Köche von Lukas Pfaffs Original-Heucrème-Suppe waren, ist die beste Werbung für unser Haus!"

Medienstelle The Alpina Mountain Resort & Spa: Weibel Communication AG, Rückgasse 10, 8008 Zürich,
Tel. 044 986 10 20, info@weibelcom.com, www.weibelcom.com

Romantik Hotel The Alpina Mountain Resort & Spa

Im malerischen Bündner Bergdorf Tschierschen befindet sich das Romantik Hotel The Alpina Mountain Resort & Spa. Ausgestattet mit 27 Zimmern und Suiten bezaubert das Viersterne Hotel seine Gäste mit einem einzigartigen Ambiente zum Träumen und Geniessen. Das Shan Spa ist eine Oase der Ruhe und Erholung. Im Restaurantbereich wählen die Gäste zwischen dem Panorama Restaurant, dem historischen Restaurant La Belle Époque sowie der Tropaios Lounge. Das Hotel verfügt über drei zeitgemäss ausgerüstete, helle Seminarräume für vier bis 40 Personen. Zusammen mit der Alpina Lodge im Dorfzentrum gehört das Hotel zum [The Alpina Resort](#).