



Pontresina

Fotografie **CHRISTINE ZENZ**
Text **CATHERINA BERNASCHINA**



1 Pontresina Tourismus

Visitenkarte der Engadiner Bergwelt

Pontresina, ein charmantes Alpendorf im Oberengadin, fasziniert mit seiner Lage am Fusse des Bernina-Massivs. Eingebettet in das Hochtal, wo Graubünden seine beeindruckendsten Gipfel entfaltet, verbindet dieser Ort die Ruhe eines Bergdorfes mit einer beeindruckenden Natur, einer reichen Kultur und einem Hauch von Luxus. Der Name «Pontresina» rührt vom lateinischen «pons saracina» ab, was «Brücke der Sarazenen» bedeutet. Ein Hinweis auf die bewegte



Geschichte des Dorfs und seiner strategischen Lage als Durchgangsort in den Alpen. Der Morteratschgletscher, einer der bekanntesten der Region, ist ein beliebtes Ziel für Wanderungen, bei denen man die Kraft der Natur hautnah erleben kann. Die Steinbock-Promenade gibt einen herrlichen Ausblick auf die umliegende Bergwelt und die Möglichkeit, die majestätischen Tiere in ihrer natürlichen Umgebung zu beobachten. Im Winter erwarten die Gäste bestens präparierte Langlaufloipen, Rodelbahnen und die Diavolezza mit Blick auf den markanten Piz Palü und den Piz Bernina (4049 m), dem einzigen Viertausender der Ostalpen. Im Sommer ist Pontresina ein Paradies für Wanderer und Kletterer.

1 Pontresina bietet einen zauberhaften Blick auf die Engadiner Bergwelt.

2 Die evangelisch-reformierte Dorfkirche San Niculò in Pontresina steht unter Denkmalschutz.

3 Das Grand Hotel Kronenhof ist die Grande Dame der Gastgeber-Tradition im Engadin.





Luxuriöse Gastfreundschaft

Hotel Maistra – *authentisches* *Bergerlebnis*

Modern und dennoch ursprünglich

Pontresina blickt auf eine lange Hoteltradition zurück. Schon im 19. Jahrhundert zog der charmante Ort Reisende aus ganz Europa an, die auf der Suche nach der atemberaubenden Bergwelt und Erholung in der Natur waren. Die Vielzahl historischer Grandhotels, die aus der Blütezeit des alpinen Tourismus stammen, ist beeindruckend. Ein herausragendes Exempel ist das Hotel Maistra 160 mit bester Aussicht auf das Bernina-Massiv. Es verbindet modernen Komfort mit traditionellem alpinen Charme und schafft Raum für die Wünsche, Sehnsüchte und Bedürfnisse der Gäste. Der reduzierte Stil des Hotels trägt die Handschrift des renommierten Bündler Architekten Gion A. Caminada. Mit erstklassigem Service, luxuriösen Wellnessangeboten und exzellenter Gastronomie ist das Hotel Maistra ein perfektes Refugium für Erholung und Genuss.



Attraktive Raumgestaltung

Das Herzstück des Hotels Maistra bilden das lichtdurchflutete Restaurant und die gemütliche Maistra Bar. Beide Bereiche gehen nahtlos ineinander über und sind zentral in der Hotelhalle gelegen. Der beeindruckende Terrazzoboden aus Berninagestein und die stilvolle Einrichtung aus dunklem Nussbaumholz verleihen dem Ambiente einen unverwechselbaren Touch. Die Bar ist gleichzeitig Teil des grossen und in alle Richtungen offenen Raumes. Von hier aus gelangt man zu den einladenden Stammtischen an der Fensterfront zur Via Maistra sowie auf die Restaurantterrasse. Mitten im Geschehen des lebendigen Bergdorfes gelegen, ist die Maistra Bar zum Treffpunkt für Reisende und Einheimische geworden.



Winterauszeit im Engadin Che bels mumaints!

Vielseitige Begegnungsorte

Das Hotel besitzt eine sorgfältig zusammengestellte Bibliothek mit rund 900 Büchern zu Themen wie Engadin, Alpen, Natur, Kultur und Geschichte. Direkt gegenüber der Bibliothek lädt eine gemütliche Lounge zum Lesen, Entspannen oder Arbeiten ein. Gäste können sich jederzeit einen Snack oder ein Getränk aus der Vitrine an der Bar holen und diese in der Bibliothek, der Lounge oder in der Lobby genießen.

Im Restaurant setzen die Küchenchefs Sebastian Cigolla und Priscilla Cavagliotti auf regionale Zutaten, veredelt durch kreative Aromen und aktuelle Foodtrends – serviert im stilvollen Ambiente, im Arvensaal oder auf der sonnigen Terrasse. Ein liebevoll assortierter Weinkeller mit über 300 Positionen ergänzt das kulinarische Angebot. Und wer den Tag in geselliger Runde ausklingen lassen möchte, findet im «Pöstlikeller» bei Drinks, Musik und guter Stimmung einen lebendigen Treffpunkt.

Die Gesichter dahinter

Bettina und Richard Plattner, erfahrene Hoteliers und Projektentwickler, erfüllten sich mit dem Maistra einen lang gehegten Traum. Seit 2012 prägen sie mit ihren «Alpine Lodges» die Ferienlandschaft des Engadins. Gemeinsam mit Architekt Gion A. Caminada schufen sie ein Konzept, in dem Architektur und Vision nahtlos verschmelzen. Die Gastgeber des Hotels, Irene und Martin Müller, sowie 45 engagierte Mitarbeitende sorgen als eingespieltes Team mit gelebter Gastfreundschaft dafür, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen.



Entspannen und Energie tanken

Das Maistra verfügt über 36 Doppelzimmer und 11 Ferienwohnungen mit Hotelanbindung. Alle Zimmer haben eine Loggia und eine «Stüvetta», einen Rückzugsort zum Entspannen, Arbeiten oder für ein Nickerchen. Die Wohnungen überzeugen durch komfortables Design. Der Spa-Bereich erstreckt sich über zwei Etagen und umfasst ein Atrium mit Feuer, einen Openair-Warmwasserpool, Saunen, ein Basalt-Dampfbad und einen Ruheraum mit Sonnendeck. Moderne Räume für Yoga und Fitness runden die Wellnessoase ab.



4 Der herrliche Blick in die zauberhafte Bergwelt lässt sich am besten von der Terrasse des Hotel Maistra 160 genießen.

5 Pontresinas Hotellerie steht für elegante Hotels, die Tradition mit Luxus verbinden.

6 Momente der Ruhe findet man in der kuratierten Bibliothek mit rund 900 Büchern und Aussicht.

7 Die individuell gestalteten Blumenmotive an der Decke verleihen jedem Zimmer seinen eigenen Charakter.

8 Bettina Plattner hat zusammen mit ihrem Mann Richard Plattner und Architekt Gion A. Caminada ein Herzensprojekt verwirklicht.

Maistra Concept Store

Ein Besuch im hoteleigenen Concept Store lohnt sich, wenn man auf der Suche nach einem besonderen Geschenk oder Mitbringsel ist. Hier findet man Geschenke in allen Preiskategorien für die Liebsten oder für sich selbst. Der farbenfrohe, offen gestaltete Shop hält ein liebevoll ausgewähltes Sortiment an überraschenden, interessanten, praktischen und stilvollen Artikeln für die Kundschaft bereit. Angeboten werden aus dem Hotel Maistra entwickelte Produkte, lokales Handwerk aus Pontresina und dem Engadin, besondere Objekte aus der Schweiz, aber auch Überraschendes aus dem nahen Ausland oder von weit weg. Im Fokus stehen Design, Handwerk, Qualität und Produkte mit Geschichte. Die Store-Managerin Kathrin Düwel begeistert mit den Geschichten hinter dem handverlesenen Sortiment und dem im Store integrierten «Bubbles & Cakes» sowie mit nützlichen Tipps zu lokalen Spezialitäten und Locations (siehe nächste Seite). Hotelgäste bringen so nicht nur Erinnerungen an einen unvergesslichen Aufenthalt mit nach Hause, sondern auch ein Stück der Region.



9 Liebevolle Geschenkideen für Menschen und ihre Freunde.
10 Schönes mit Stil und handgewobenes von Tessanda.
11 Der Concept Store bietet ein exklusives Sortiment.

Fonduegenuss im siebten Käsehimmel

In Pontresina erwartet Feinschmecker ein aussergewöhnliches Fondue-Erlebnis: Die Gondolezza, eine liebevoll umgebaute Seilbahn, hebt den Käsegenuss auf ein neues Level. Nach über 30 Jahren Einsatz am Berg serviert die ausrangierte Gondel heute neben cremigen Gletscher-Fondues knusprige Raclettes, zubereitet aus besten regionalen Käsesorten. Dazu gibt es erlesene Beilagen und Leckerbissen aus den Bergen. Das gemütlich-rustikale Interieur aus Holz mit originalen Seilbahnelementen schafft eine einzigartige alpine Atmosphäre.

Sennerei Pontresina

Bei den spitzemässigen Fondue- und Raclette-Käseköstlichkeiten, welche die Gondolezza serviert, handelt es sich um den hochwertigen Käse der Sennerei Pontresina. 300 verschiedene Käsesorten, eine grosse Auswahl regional produzierter Spezialitäten sowie eine urchige Schaukäserei, in der die traditionelle Herstellung von Käse hautnah erlebt werden kann, erwarten hier die Besucher. Das Sortiment im Spezialitätenladen umfasst feine Milch- und Käsedelikatessen, regionales Fleisch, Weine sowie Teig- und Backwaren.

Gianottis La Famiglia

Der Name Gianotti steht im Engadin seit 1880 für Familie, Zuckerbäckerkunst und Gastfreundschaft. Teilweise noch nach Rezepten aus einem alten, vergilbten Rezeptbuch seines Ur-Ur-Ur-Grossvaters stellt Marco Kling mit seinem Team Köstlichkeiten aus edlen Kakaosorten aus verschiedenen Einzelteilen und hochwertigen Zutaten her. Die Nusstorten und das Birnbrot sind längst ein Begriff in der Region. Im Café Wilderei geniessen Gäste die Delikatessen in gemütlicher Atmo-

Pontresina – *Alpines Paradies im Engadin*



sphäre, begleitet von aromatischem Kaffee und feinen Tees.

Ein Stück Italianità

Die lebhafteste La Trattoria im Hotel Walther steht für italienischen Genuss und mediterrane Lebensfreude. Im Mittelpunkt: frische, hausgemachte Pastakreationen in vielen Variationen – ob gefüllt, geschnitten, gepresst oder gedreht. Freuen Sie sich auf leckere Antipasti wie Vitello Tonnato, klassisch-italienische Fleisch- und Fischgerichte und köstliche Dolci, allen voran das Tiramisu. Die Weinliste ist eindrucklich und der Service sehr zuvorkommend. All das wird in einer entspannten Atmosphäre mit farbigen Anspielungen auf die italienische Kultur und Lebensart serviert.

Gemütliche Steinbock-Gaststuben

Die traditionsreichen Steinbock-Gaststuben des ältesten Pontresiner Gasthauses versetzen einen in ein anderes Jahrhundert. Die drei Stuben – Colani Stübli, Flora und Farfalla – verbinden einheimische Tradition mit alpinem Charme. Mit viel Holz und Liebe zum Detail eingerichtet, bilden sie den perfekten Rahmen für die frische, saisonale Küche aus alpinen Produkten. Auf der abwechslungsreichen Karte finden sich Bündner Spezialitäten wie hausgemachte Capuns oder Engadiner Krautpizokels. Auch beliebte Evergreens wie Rösti, ob mit würzigem Bergkäse überbacken oder als «Rustico» mit Kalbsbratwurst, begeistern. Für Liebhaber von Fisch und Fleisch gibt es internationale und nationale Klassiker wie das Wiener Schnitzel oder gebratenes Gotthard-Zanderfilet.

Restaurant Arvensaal

Der Arvensaal des Hotel Albris bietet ein gemütlich-traditionelles Ambiente. Die Küche legt Wert auf Frische und hochwertige Produkte, besonders hervorgehoben durch die meisterhafte Zubereitung von Fischgerichten. Nicht umsonst wurde das Restaurant, das für seinen herzlichen, persönlichen Service bekannt ist, mit dem goldenen Fisch prämiert. Die Fische bezieht der «Arvensaal» täglich von einem Engadiner Händler, der sie frühmorgens fangfrisch auf den Grossmärkten in Zürich und Milano auswählt.