

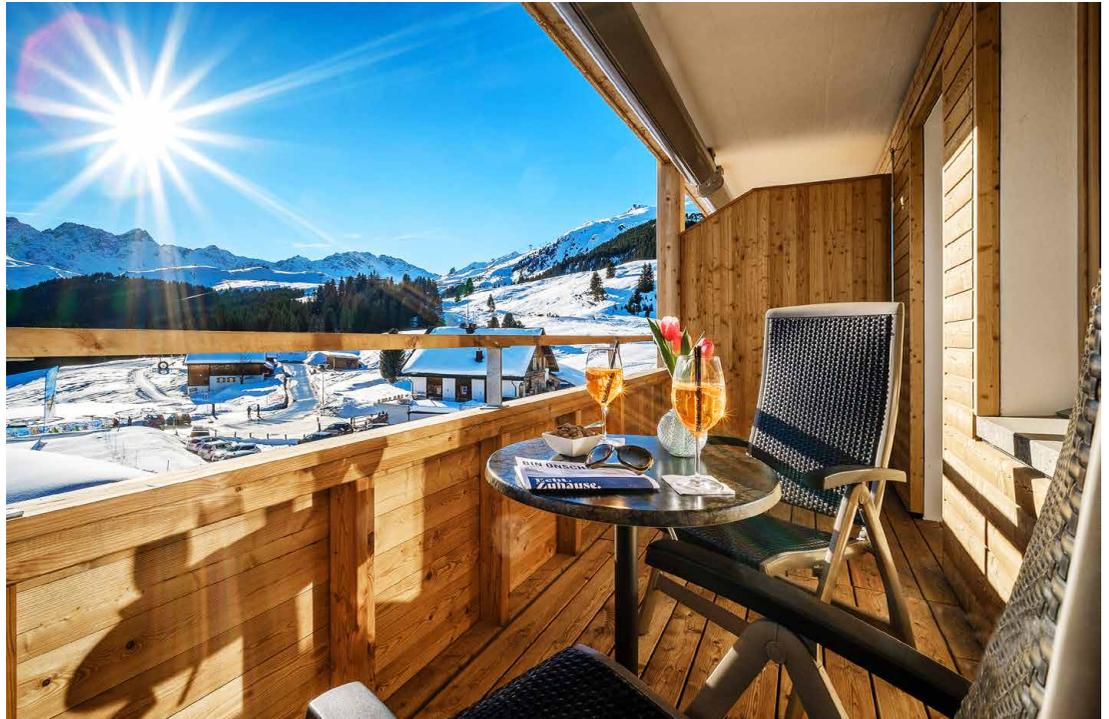
Golf- und Sporthotel Hof Maran, Arosa:

Da, «wo die Sonne am längsten scheint»!



Alt und neu vereint: Das geschichtsträchtige Haus wurde in den letzten Jahrzehnten, insbesondere im letzten, stetig weiterentwickelt und modernisiert

Das Haus direkt neben dem Kinderland Maran bietet einen wunderbaren Blick auf die Bergkulisse.



Hoch über Arosa, mitten in der Arosener Bergwelt, steht das Viersternehotel Hof Maran: im Sommer direkt neben der Golfanlage und im Winter neben der Langlauf- und der Kinderskipiste. In den vergangenen Jahren hat die Eigentümerfamilie kontinuierlich in das geschichtsträchtige Haus investiert. Für dessen Charme hingegen sorgt die Gastgeberfamilie Häring, die seit über einem Jahrzehnt für das Wohl der Gäste verantwortlich zeichnet.

Text: Irene Infanger | Bilder: zVg.

Der Duft des Arvenholzes ist überwältigend: Betritt man die 54 Gästezimmer und Gästesuiten des Golf- und Sporthotels Hof Maran, fühlt man sich, wo man ist: Mitten in der Natur! Das Hochplateau der Alp Maran auf rund 1800 Metern über Meer bietet eines der sonnigsten Plätzchen im ganzen Schanfigger Tal und eine atemberaubende Sicht auf die umliegende Bergwelt von Arosa – allen voran auf das Erzhorn und das Weisshorn. Kein Wunder, zieht es seit über 120 Jahren die Gäste auf die Alp Maran. Dort, wo heute der nicht ganz einfach zu bespielende 18-Loch-Golfplatz ist, wo im Winter Langläufer ihre Fitness trainieren und wo die kleinsten Schnee-

sportler erste Erfahrungen im Kinderland Maran sammeln.

In seiner Geschichte hat der Hof Maran zahlreiche Veränderungen erfahren: Allein im vergangenen Jahrzehnt wurde die Hotelanlage entscheidend erweitert und modernisiert. So wurden die Nordzimmer in den Jahren 2014 und 2016, später dann auch sämtliche Zimmer im südlichen Bereich, komplett renoviert. In den Jahren 2019 bis 2020 kam der Neu- und Erweiterungsbau West dazu. Heute ist der Hof Maran eine gelungene Kombination zwischen altbewährter Tradition und Moderne. Der Charme von früher ist dabei nicht verloren gegangen. Und noch heute befinden sich zwei Bauernhäuser aus dem späten 18. Jahrhundert

<<unter>> dem Chaletbau vom Hof Maran. Im vorderen Haus dient die Wohnstube heute als Bündner Stübli, die sonnenverbrannte Front des hinteren Bauernhauses schaut in den Korridor, welcher die Restaurants mit dem Hotelbereich verbindet.

Das Aroser Viersternehotel verfügt heute über 54 Zimmer und Suiten, die den Gästen dank der grosszügigen Grundfläche von bis zu 45 Quadratmetern viel Raum bieten. Für Familien verfügt der Hof Maran im Speziellen über Familiensuiten mit voneinander trennbaren Wohn- und Schlafräumen sowie über Familienzimmer mit Verbindungstüren. Ergänzt wird das Familienangebot durch ein eigens für die Kleinen eingerichtetes Spielzimmer, wo sich die Kinder zum gemeinsamen Spielen treffen. In den neu realisierten Hotelzimmern trifft man auf viele natürliche Materialien wie Granit und Holz. Sie verleihen den Gästezimmern heimelige Gemütlichkeit und sind komfortabel zugleich. Eingerichtet mit einem Auge fürs Detail und kleinen Aufmerksamkeiten für den Gast, fehlt es an nichts für eine wohligh erholsame Nacht.

Gut gestärkt am grosszügigen und frisch zubereiteten Frühstücksbuffet im Saal Stüva Medergen mit Blick auf die Langlaufloipe starten die Gäste – egal ob für Familienferien, sportlich ambitioniert oder aber die Natur geniessend – optimal in den Tag. Skifahren direkt vors Haus: Die Lage des Hof Maran erlaubt es den Hotelgästen, nach einem



Auf Familien ausgerichtet: In einem eigens hergerichteten Spielzimmer können die Kinder gemeinsam verweilen.

erlebnisreichen Tag auf den insgesamt 225 Pistenkilometern rund um Arosa direkt im Hotel einzukehren. Die Piste führt direkt vor den modernen Skiraum. Im Sommer können dort im Übrigen die Bikes eingestellt werden. Und wer nach einem sportlichen Tag noch genügend Energie hat, kann sich im hauseigenen Fitnessraum auspowern oder aber im Wellness-Bereich entspannen. Oder der Gast geniesst einen Apéro an der Hotelbar, wo es gemütliche Sitzgelegenheiten und auch einen Billardtisch gibt.



Komfortabel und heimelig zugleich: Die grosszügigen Zimmer mit vielen natürlichen Materialien lassen den Gast ankommen. Auch die Nasszellen lassen keine Wünsche offen und sind angelehnt an das Bergambiente.





Insgesamt fünf verschiedene Gastronomiebetriebe gehören zum Hof Maran mit unterschiedlicher kulinarischer Ausrichtung.

Hotelgastronomie mit fünf unterschiedlichen Konzepten

In den fünf hoteleigenen Restaurations-Bereichen direkt im Haus oder in unmittelbarer Nähe des Hotels bietet der Hof Maran vielfältige kulinarische Genussmomente:

- Auf der Terrasse der Maraner Stube geniessen nicht nur die Gäste, sondern auch die Einheimischen gerne eine der weitherum bekannten Cremeschnitten des Hof Maran, während am Abend Küchenchef Cyrill Pflugi alpine Gerichte mit einem internationalen Touch servieren lässt: hochwertige und lokale Produkte stehen dabei im Vordergrund – sei es beispielsweise Käse von der nahe gelegenen Alp Maran oder Eier vom benachbarten Bio-Hof.
- Das Halbpensionsrestaurant Veranda im ersten Obergeschoss erhielt erst vor einem Jahr ein komplett neues Interior Design und ist modern und heimelig zugleich.
- Das Bündner Stübli – eine Original-Walserstube aus dem 19. Jahrhundert – bietet den richtigen Rahmen für Käsespezialitäten wie Fondue oder Raclette.
- Das Golfhaus seinerseits bietet nach einer anspruchsvollen 18-Loch-Runde den optimalen Rahmen für einen Apéro oder den Geheimtipp: Flammhachs direkt vom Holzfeuer.

- Eine Sonnenterrasse, auf der es sich gemütlich sitzen lässt, Grilladen und erlesene Weine – dies und mehr geniessen die Gäste in der Isblaatere.

Ein kulinarisches Highlight bieten alle 5 Restaurationen:

Den hausgeräucherten «Label Rouge» Lachs. Innerhalb von 24 Stunden nach dem Fang vor Schottlands Küsten wird der Lachs von Küchenchef Cyrill Pflugi geräuchert – zwölf Stunden in Buchenholzrauch. Zuvor erhält der Fisch eine aus 13 Zutaten bestehende – geheime – Marinade. Ein echtes Gaumenerlebnis.



In der Stüva Medergen bekommen die Gäste stets ein frisches und ausgewähltes Frühstücksbuffet präsentiert.

Das umsichtige Gastgeberpaar Astrid und Thomas Häring:

«Wo die Sonne am längsten scheint!»

Seit zwölf Jahren sind Astrid und Thomas Häring als Direktionspaar im Golf- und Sporthotel Hof Maran tätig. Das Gastgeberpaar hat im vergangenen Jahrzehnt die stetige Weiterentwicklung miterlebt und auch mitgeprägt. Im Interview mit GOURMET erklärt Thomas Häring, wie sich die Auslastung des Viersternehotels während der Corona-Pandemie entwickelte, welche Auswirkungen der Um- und Erweiterungsbau auf die Geschäftstätigkeit hatte und welche Projekte in naher Zukunft noch anstehen.

Der Hof Maran wirbt unter anderem mit dem Slogan «Wo die Sonne am längsten scheint». Hand aufs Herz, Thomas Häring: Ist es wirklich so?

Es ist wahr. Dies ist mir erst kürzlich wieder bewusst geworden, als ich an einem herrlich sonnigen Tag spazieren ging und am späteren Nachmittag praktisch alles im Schatten lag. Es hatte nur noch wenige Sonnenplätzchen, eines davon war der Hof Maran. Wir haben hier schon einen sehr exklusiven Standort.

«Im ersten Coronasommer generierten wir den doppelten Umsatz eines normalen Sommers, diesen Wert konnten wir im vergangenen Sommer nochmals leicht steigern.»

Thomas Häring, Hoteldirektor im Golf- und Sporthotel Hof Maran Arosa

Was scheinbar auch die Gäste schätzen. Welche Gäste trifft man in Arosa bzw. im Hof Maran an?

Arosa hat in den letzten Jahren sein touristisches Angebot stark ausgebaut, insbesondere auch für Familien. Etwa mit dem Bärenland oder attraktiven Bikewegen auch für Familien. Wir haben im Sommer ein sehr breites Angebot, sind nicht explizit eine Wander- oder Bikedestination, sondern haben einen guten Mix. Der Winter ist ganz klassisch. Einen positiven Effekt verspüren wir seit der Verbindung mit dem Skigebiet Lenzerheide. Das Skigebiet auf unserer Seite ist nicht sehr anspruchsvoll, aber ideal für Familien. Mit der neuen Piste Black Diamond und dem neuen Lift auf das Brüggerhorn konnten wir die Attraktivität sicher steigern. Arosa setzt zudem schon seit jeher auf Individualtourismus. Unsere Stammgäste kommen mehrheitlich aus der Schweiz, aber auch aus Deutschland und den Benelux-Ländern. Der Altersdurchschnitt der Gäste im Hof Maran ist in den vergangenen Jahren stark gesunken und liegt heute im Schnitt bei 35 Jahren plus.

Wie ist es dem Hof Maran während der Corona-Pandemie ergangen?

Die Reisebeschränkungen im ersten Jahr haben Arosa einen enormen Aufschwung im Sommer gebracht. Die Nachfrage von Gästen aus der Schweiz war zeitweise fast nicht mehr zu bewältigen. Im

ersten Corona-Sommer generierten wir den doppelten Umsatz eines normalen Sommers, diesen Wert konnten wir im vergangenen Sommer nochmals leicht steigern. Erfreulicherweise durften wir viele Schweizer Gäste aus der Romandie begrüßen, was vorher eher selten war.

Wie nehmen Sie die aktuell angespannte Lage in Bezug auf die Personalrekrutierung wahr? Ist diese in Arosa ein Thema?

Es ist eine schwierige Situation im Moment. Wir haben in den Wintermonaten 53 Mitarbeitende, verteilt auf die drei Häuser Hof Maran, Golfhuus und Isblaatere. Wir wurden zwar auch in dieser Saison fündig, mussten uns aber teilweise auch

schnell wieder von Mitarbeitenden trennen. Das Problem lag darin, dass wir gar keinen richtigen Evaluationsprozess durchführen konnten. Zum Glück haben wir im Kaderbereich zahlreiche langjährige Mitarbeitende, welche für Kontinuität sorgen. Zu schaffen macht uns in Arosa aber auch noch ein anderer Aspekt: Das Personal findet praktisch keine freien Wohnungen mehr und jene, die noch zu haben sind, sind sehr teuer. Das ist ein riesiges Problem in Arosa.

Der Hof Maran ist ein geschichtsträchtiges Haus und wurde in den letzten zehn Jahren konstant erweitert und saniert. Haben sich die Investitionen gelohnt?

Den Erweiterungsbau nehmen wir spürbar wahr. In den Hauptsaisonzeiten haben wir deutlich mehr Gäste im Haus. Das Verhältnis zwischen Logement und Food & Beverage hat sich positiv zugunsten des Logements verändert. Das ist aber

Vom Banker zum Hoteldirektor

Seit zwölf Jahren führen Thomas und Astrid Häring mit der gemeinsamen Tochter Larina das Golf- und Sporthotel Hof Maran. Zuvor wirkte Thomas Häring als Vizedirektor im Waldhotel National in Arosa. Seine berufliche Laufbahn startete der gebürtige Baselbieter im kaufmännischen Bereich, indem er eine Banklehre absolvierte und einige Jahre auf dem Beruf arbeitete. «Mir fehlte jedoch das Element Mensch», erklärt Thomas Häring. Er absolvierte deshalb die Höhere Fachschule für Tourismus in Graubünden (Academia Engiadina), kam via Diplomarbeit in die Hotellerie und absolvierte neben zahlreichen Weiterbildungen unter anderem den Diplomgang Hotelmanagement von Hotellerie-Suisse.

Die Gastgeber Thomas und Astrid Häring mit ihrer Tochter Larina haben einen sehr persönlichen Umgang zu ihren Gästen und wissen, worauf es ankommt, dass sich der Gast wohlfühlt.



BERGHOTELLERIE

auch wieder eine Herausforderung für die Restauration, insbesondere, als während Corona das Sitzplatzangebot reduziert werden musste. In gewissen Wochen haben wir bis zu 70 Kinder im Haus, insgesamt rund 160 Gäste an absoluten Spitzentagen. Sitzplatztechnisch wird es dann knapp. Die Küche selbst mag dies aber gut bewältigen.

War der hohe F&B-Anteil mit ein Grund für die getätigten Investitionen?

Der Anteil der beiden Bereiche lag früher bei 50:50. Der Food & Beverage-Anteil war viel zu hoch, der Betrieb nicht mehr rentabel, weil der F&B-Bereich die höchsten Kosten verursacht. Wir haben also tatsächlich einen höheren Logement-Anteil angestrebt. Dazu haben wir bewusst die Zimmerzahl reduziert, dafür die Grundfläche vergrössert und die Preise entsprechend nach oben angepasst.

Wie haben das die Gäste aufgenommen?

Ich bin ehrlich: Wir haben auch Stammgäste verloren. Das tut uns natürlich leid, aber gehört zur Entwicklung. Gleichzeitig habe ich das Gefühl, dass viele Gäste gelernt haben, den Wert entsprechend



«Das Persönliche ist uns enorm wichtig und bildet die Basis unserer Philosophie. Nicht nur im Umgang mit dem Gast, sondern auch mit unseren Lieferanten und Partnern, es spiegelt sich aber auch in der Architektur des Hauses wieder.»

Thomas Häring, Hoteldirektor im Golf- und Sporthotel Hof Maran Arosa

zu schätzen und bereit sind, dafür zu zahlen: Für das Produkt Graubünden, Arosa oder den Hof Maran.

Sie setzen stark auf lokale Bindung und Produkte: Sie arbeiten im Lebensmittelbereich mit lokalen Produzenten zusammen und berücksichtigen für den Umbau vor allem einheimische Unternehmen. Warum?

Das Persönliche ist uns enorm wichtig und bildet die Basis unserer Philosophie. Nicht nur im Umgang mit dem Gast, sondern auch mit unseren Lieferanten und Partnern, es spiegelt sich aber auch in der Architektur des Hauses wieder. Ein anonymes Produkt hat nichts zu erzählen, hat keine Geschichte. Für die Bauarbeiten arbeiteten wir eng mit dem lokalen Gewerbe und auch innerhalb des

Kantons zusammen, wenn das Volumen für die lokalen Anbieter zu gross war. Wir wollten keine Standardzimmer, welche man auch am Flughafen Zürich vorfindet. Das Arvenholz im Zimmer muss man schmecken, den Naturstein im Badezimmer fühlen. Dies hatte aber auch seinen Preis. Und da wären wir bei der Besitzerfamilie Weber: Der Hof Maran liegt den Eigentümern am Herzen, deshalb sind sie auch gewillt zu investieren.

Und was steht in naher Zukunft noch an?

Kurzfristig stehen Projekte im Softwarebereich in Sachen Personalevaluation an, wir müssen Prozesse vereinheitlichen und vereinfachen. Ganz allgemein sind wir im IT-Bereich schwer am Arbeiten. Aber auch baulicher Art gibt es noch Pläne für die kommende Jahre. Es wird uns nicht langweilig (lacht).



Mehr zum Thema

Golf- und Sporthotel Hof Maran

Maranerstrasse 66
7050 Arosa
Tel. 081 378 51 51
hotel@hofmaran.ch
www.hofmaran.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema