



Schätzen das neue Lernfeld: Die beiden angehenden Fachpersonen Tanja Leutwyler und Julian Thörig.

Bilder Viviane Schwizer

WILLKOMMEN IN DER «WINTERSTUBA ALBULA»

Sieben Lernende des Kurhauses Bergün führen sechs Wochen lang ein Pop-up-Bistro im ehemaligen Hotel «Albula»

Viviane Schwizer

«Megacool», fand Tanja Leutwyler, Hotelkommunikationsfachfrau im 3. Lehrjahr im Kurhaus Bergün, die Idee eines Pop-up-Bistros im ehemaligen Hotel «Albula». Eine temporäre «Winterstuba Albula» im Herzen von Bergün zu eröffnen, war auf Anhieb in ihrem Sinn. Entstanden ist die Idee für das neue kulinarische Event-Lokal im Kurhaus, nachdem das ehemalige Hotel «Albula» kürzlich gekauft werden konnte.

Die Lernende erzählt munter weiter: Hier würde sie lernen, weniger auf Perfektion fokussiert zu sein, dafür aber geschickt zu improvisieren. Etwas Respekt hatte sie zwar schon, als sie erfuhr, dass das Konzept für die neue Gaststube mit 45 Plätzen mit nur vier Wochen Vorlauf realisiert werden sollte. Das länger nicht mehr genutzte Haus präsentierte sich ja noch im alten Zustand, vollgestopft mit altem Hotelmobi-

liar. Würde die Zeit bis zum Neustart wohl ausreichen?, fragte sie sich.

Ähnlich erging es Julian Thörig, Koch im 2. Lehrjahr im Kurhaus. Auch er stutzte, als er am 3. Januar noch müde nach dem Silvester-Stress in der Hotelküche vom Plan der neuen Gaststube hörte. Bald war aber auch er begeistert etwa von der sich für ihn bietenden Möglichkeit, als angehender Koch mehr mit Gästen in der

*Feriengäste aus dem Unterland
freuen sich, dass das ehemalige
Hotel «Albula» wieder zu neuem
Leben erwacht ist.*



Gaststube in Kontakt zu sein, was er sich wünscht.

Tanja und Julian, im Dorf duzt man sich, sind zwei der insgesamt sieben Lernenden des Kurhauses Bergün. Die beiden haben an diesem Tag Dienst in der «Winterstuba». Geschickt hantieren sie am Waffeleisen, um Süßes für den kleinen Hunger zuzubereiten, oder ein Bierchen, einen Kaffee oder ein Sandwich über die Theke zu reichen. Sie empfehlen zudem sowohl Einheimischen wie Feriengästen hausgemachten Kuchen und Gebäck. Gekochtes

wie Suppen oder Focaccia wird im Stammhaus, also im Kurhaus, zubereitet und ins Bistro geliefert, da die ehemalige Hotelküche nicht mehr zur Verfügung steht. Das Finish geschieht aber in der «Winterstuba». Beim Angebot sei die Focaccia besonders beliebt, erzählen die beiden Lernenden: Gerne würde das ligurische Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit Süßem oder Salzigen, bestellt.

Nun betritt ein Paar aus dem Unterland die Gaststube. Es ist regelmässig in Bergün in den Ferien. Die beiden sagen spontan:

«Schön, ist das alte Hotel wieder geöffnet, und gemütlich ist es mit den alten Möbeln und den nostalgisch anmutenden Sofas auch.» Dann begeben sie sich begeistert zum Kuchenbuffet.

Dass die sieben Lernenden im alten Hotel das innovative Angebot nun betreuen können, ist letztlich einem Zufall zu verdanken. Ziemlich unverhofft stand das «Albula», ein Traditionshaus am Dorfeingang gleich neben der renovierten Steinbrücke, im letzten Herbst zum Verkauf. Die Kurhaus Bergün AG zeigte sofort Interesse,



*Begrüsst vorübergehend
wieder Gäste: Das einstige
Hotel «Albula» in Bergün.*



Hereinspaziert: Am Strassenrand lädt eine Tafel zum Besuch in der «Winterstuba Albula» ein.



Stimmungsvoll: In der «Winterstuba Albula» wird auch durch das Lichtkonzept eine gemütliche und behagliche Atmosphäre verbreitet.

das Haus zu erwerben. Christof Steiner, Direktor des «Kurhaus», sagt dazu: «Wir hatten schon länger die Idee eines weiteren Mitarbeiterhauses, um der Nachfrage nach bezahlbarem Wohnraum im Dorf gerecht werden zu können». Das Angebot richtet sich an Einzelpersonen, die im Kurhaus und auch bei anderen Unternehmen teils auch nur für eine Saison angestellt seien.

ERFOLGREICHER LEHRBETRIEB

Die Ausbildung des Nachwuchses hat im Kurhaus Bergün einen grossen Stellenwert. Massgeblich dafür verantwortlich ist die Berufsbildnerin Daniela Florinett, die sich um die Ausbildungen der Lernenden kümmert und auch die Brücke zwischen Schule und Betrieb schlägt. Das Kurhaus bietet seit 2015 erfolgreich Lehren an, aktuell in den drei Bereichen Restaurant/Service, Küche und Réception/Hotellkommunikation. Christof Steiner sagt erfreut: «Wir durften im letzten Sommer sogar zwei kantonsbeste Abschlüsse feiern.» Und ein Geheimtipp: Zwei Lehrstellen, eine für Restaurationsfachleute und eine für angehende Köche mit Lehrbeginn Sommer 2026, sind im Kurhaus Bergün im Moment noch zu haben. Öffnungszeiten «Winterstuba Albula»: bis 14. März, Donnerstag und Freitag, 11.30-18.30 Uhr, Samstag und Sonntag, 11.30-00 Uhr. Weitere Informationen im Internet: www.winterstuba-albula.ch.

Ziel des Kaufes war es laut Christof Steiner auch, das Haus durch den Kauf einer allfälligen Spekulation zu entziehen. «Im Fokus war und ist die langfristige Nutzung der Immobilie anstelle von kurzfristigen Gewinnen», sagt er.

Das ehemalige Hotel «Albula» ist laut Architekt und Kurhaus-Verwaltungsratspräsident Heini Dalcher in einem guten und soliden Zustand. Insgesamt 13 Einzel- und Doppelzimmer sind im Haus untergebracht. Im energetischen Bereich stehen zwar gewisse Renovationen an, die Zimmer wurden jedoch bereits wieder instand gestellt und eingerichtet. Alle sind in der aktuellen Wintersaison an Personen unterschiedlichen Alters und aus unterschiedlichen Nationen vermietet. Sie arbeiten in Bergün bei verschiedenen Firmen, etwa bei den Bergbahnen, auf dem Bau, in der Gastronomie und Hotellerie oder in einem Gewerbebetrieb. Die ehemalige Hotelküche dient den Leuten als Gemeinschaftsküche und die einstige Réception wurde zum Aufenthaltsraum umfunktioniert. Einer der Mieter ist zurzeit Tobias Reichel aus Köln, der bei Bergün Filisur Tourismus respektive beim Schlittelpistenstopp «Clix» arbeitet und sich im «Albula» im gemieteten Zimmer mit Nasszelle sehr wohl fühlt, wie er erzählt. Er schätzt es, im Mitarbeiterhaus verschiedenste Leute zu treffen, gelegentlich mit ihnen zu kochen oder auch mal zu feiern. So gabs zu Silvester ein Fondue im Gemeinschaftsraum.

Was seit der Übernahme noch ungenutzt blieb, war das ehemalige Restaurant vom

Hotel Albula, was sich durch das aktuelle Pop-up drastisch verändert hat.

Die sechs Wochen mit dem innovativen Gastrokonzept sind zwar erst angelaufen, aber auch der Abschluss zum Saisonende ist schon in Sicht. Zwar besteht für das ehemalige Hotel «Albula» noch kein umfassendes Nutzungskonzept, doch die Kurhaus Bergün AG ist laut Christof Steiner klar daran interessiert, das Haus weiterhin im ähnlichen Umfang zu nutzen. Einerseits soll günstiger Wohnraum für die Mitarbeitenden des Dorfes bestehen bleiben. Andererseits wird auch im Bereich Gastronomie eine Anschlusslösung gesucht. Da mehrere Hotels, Restaurants und Bars in den letzten Jahren in Bergün geschlossen wurden, sei ein trendiges, neues Angebot willkommen, ohne dass die bestehenden Häuser konkurrenziert würden. Fazit: Eine zukünftige «Winterstuba Albula» – vielleicht in etwas anderer Form – wäre zweifelsohne ein Mehrwert für Bergün.

Anzeige

