

Renommierter Sous- und Küchenchef kehrt als neuer Gastgeber des Berghaus Radons zurück in seine Heimat.

Radons, 18. Juli 2019 // Das traditionsreiche Berghaus Radons in Graubünden hat einen neuen Besitzer: Nach 40 Jahren passioniertem Einsatz verkauften die bisherigen Gastgeber Ruth und Gianni Savoldelli ihren Schaffensort an Daniela und Martin Bosshardt. Das Paar aus Zürich ist seit Jahrzehnten mit der Region vertraut und familiär verbunden. Für die Leitung und Weiterentwicklung des Hauses ist der renommierte Sous- und Küchenchef Fadri Arpagaus, ab 1. September 2019 zuständig. Damit kehrt der 36jährige nach vielen Auslandsjahren in die Heimat und an den Ursprungsort seines Schaffens zurück. Eine Totalsanierung des Berghaus Radons ist für 2020 geplant.

Für Familie Bosshardt ist Radons und Umgebung seit Jahrzehnten Inbegriff von Sicherheit, Heimat und überwältigenden Naturerlebnissen – deshalb war die Entscheidung in das Berghaus zu investieren schnell getroffen: «Wir freuen uns, dass wir mit unserem Kauf einerseits den Fortbestand des Hauses garantieren und andererseits einem grossartigen Koch die Möglichkeit geben, ein traditionsreiches Hotel führen und weiterentwickeln zu können,» erklären Daniela und Martin Bosshardt.

Neuer Küchenchef hat Gastgeber-Virus im Blut.

Auch für die Savoldellis ist Fadri Arpagaus ein Traum-Nachfolger: «Fadri hat schon als kleiner Junge bei uns in der Küche gearbeitet und dort wohl das Gastgeber-Virus eingefangen.» Heute blickt der 36jährige bereits auf etliche erfolgreiche Berufsjahre und zurück, die er sich als Sous- und Küchenchef im Schweizerhof Zürich, Amari Watergate Hotel in Bangkok und Posthotel & Spa Lake Louise, Canada, sowie als Privatkoch unter anderem in Norwegen, Frankreich, Griechenland und USA verdient hat.

Von Bangkok nach Graubünden – die Geschichte eines Heimkehrers.

„Es ist grossartig, mit all dem Gelernten zurück in die Heimat zu kommen und mir mit dem Berghaus Radons neue Perspektiven zu geben und eine spannende Zukunft aufzubauen,» schwärmt Fadri Arpagaus. Die Wintersaison 2019/2020 wird wie bisher im authentischen Stil mit lokaler Küche, herausragendem Weinkeller und saisonalen Gerichten geführt. „Beliebte Klassiker, wie etwa die Pizzochels da Radons oder das berühmte Tatar behalten wir natürlich auf der Karte,“ verspricht der neue Gastgeber. Vom 1. September bis 20. Dezember bleibt das Berghaus jedoch vorerst geschlossen.

Renommierter Architekten aus der Region für Totalsanierung gewonnen.

In der Sommersaison 2020 wird das Berghaus für eine Totalsanierung geschlossen und bereits im Winter 2020 mit neuem Restaurant und erweitertem Übernachtungsangebot wiedereröffnet. Für das Projekt wurde die MUWI Architektur AG aus Engadin St. Moritz gewonnen. «Ziel ist es, das Berghaus in Punkto Design und Energieeffizienz an die neusten baulichen Standards anzupassen und gleichzeitig seinen authentischen Charakter zu bewahren,» so der Investor Martin Bosshardt. Während des Umbaus erhalten Interessierte auf der Berghaus-Website laufende Einblicke in den Stand der Renovation.

Über das Berghaus Radons

Das Berghaus Radons ist seit 1939 Hotel und Ausgangspunkt für Skifahrer, Biker und Wanderer, sowie beliebtes Restaurant für erlebnishungrige Touristen und Besucher aus der Region. Gäste schätzen das authentische Maiensäss Dörfchen Radons und die unberührte Landschaft des angrenzenden Naturschutzgebietes Park Ela. Für die Tourismusregion Savognin Surses und das Skigebiet Savognin ist das Berghaus Radons über die letzten Jahrzehnte zu einer festen Institution geworden.

Sie möchten über den Umbau und Öffnungszeiten auf dem Laufenden bleiben?

Abonnieren Sie unseren Newsletter auf www.radons.ch

Kontakt

Berghaus Radons

7460 Savognin
Schweiz

Daniela und Martin Bosshardt
E-Mail: martin@bosshardt.com

Fadri Arpagaus
E-Mail: fadri83@gmx.ch



((Bildunterschrift))

Der Heimkehrer: Fadri Arpagaus vor dem Berghaus Radons, das er ab 1. September 2019 als Koch und Gastgeber leiten und weiterentwickeln wird.