



Ein Platz an der Sonne: Auf der Terrasse des «Berghuus» lässt sich exquisit speisen. In der Gaststube zeugt eine Fotowand von so manchem VIP-Besuch bei Fadri Arpagaus.



HEIMAT IST DER BESTE KOCH

Nach einer Blitzkarriere in den Küchen der Fünf-Sterne-Hotellerie und als Privatkoch in Milliardärskreisen ist Fadri Arpagaus wieder da, wo alles begann: in seinem geliebten Bündner Maiensäss Radons.

— Text Martin Hoch Fotos Samuel Trümpy

Fadri Arpagaus zeigt auf ein gerahmtes Foto und sagt: «Dieser Herr ist der Nobelpreisträger und Molekularbiologe Sir John E. Walker.» Daneben hängen Aufnahmen von einem bekannten Fotomodell, einem Ski-Weltmeister und anderen erfolgreichen Menschen aus der internationalen Unterhaltungs- und Medienbranche, aus Wirtschaft und Politik. Die Wand in der Gaststube des «Berghuus Radons» nimmt sich ein bisschen aus wie eine «Wall of Fame».

Für den 40-jährigen «Berghuus»-Wirt sind diese Bilder jedoch keine Trophäen, es sind Fotos, die von Momenten zeugen, die er im Laufe seiner Karriere mit diesen Menschen verbracht hat. Und viele dieser Menschen reisen heute um die halbe Welt, hinauf nach Radons, um ihn zu besuchen. Ein weiter Weg, denn das «Berghuus»

liegt weitab von der Hektik der Metropolen. Ein Refugium der Entschleunigung. «Wer hier ankommt, ist bereits nach wenigen Stunden weit weg von seinem Alltag», sagt Fadri Arpagaus. Das war auch der Grund, warum sich der weit herumgekommene Spitzenkoch vom Leben voller Glamour verabschiedet hat, um sich am Ende der Welt niederzulassen.

Gastwirt und Pistenwart in einem Ein schönes Ende. Wer Chur hinter sich lässt, durch Tiefencastel hoch ins Val Surres fährt und bei Savognin abzweigt, erreicht über eine gewundene Strasse das Maiensäss Radons auf 1866 Metern über Meer. Im Winter ist allein die Anreise ein Erlebnis. Da die Strasse ab Savognin gesperrt ist, fahren die Gäste mit der Gondelbahn zur Zwischenstation Tigignas, wo

sie von Fadri Arpagaus mit dem Schneetöfz abgeholt werden. Die Skitauglichen lassen sich von der Bahn bis auf 2660 Meter zum Piz Martegnas tragen und kurven auf einer präparierten Piste hinunter zum «Berghuus».

Der Gastgeber ist ein Allrounder: Gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Sandra Bebic, 41, führt er das Hotel, präpariert mit seinem Pistenbully die hauseigene Skipiste oder transportiert Waren. Doch zuallererst ist er Koch. Aus Berufung, sagt Fadri Arpagaus.

Schon während seiner Kindheit in Savognin verbringt er die Sommerferien in Radons. Das dortige Berggasthaus gehört einem Freund der Familie, und der kleine Fadri hilft beim Auftischen auf der Terrasse oder kümmert sich um die Zwerggeissen und Hasen des Hauses. Dann nimmt →



Im Restaurantführer «Gault Millau» mit 13 Punkten bewertet: Fadri Arpagaus und sein «Berghuus Radons». Links am Horizont die Zacken des Dreitausenders Piz Forbesch.

«Als Bub gefielen mir die Geschichten aus der grossen Hotelküche und über all die schillernden Gäste.»

Fadri Arpagaus, Gastwirt



Den betriebs-eigenen Bully steuert der Chef gern höchstselbst über die Piste beim Haus.

Ein Paar, bei dem sich auch anspruchsvolle Gäste wohlfühlen: Fadri Arpagaus mit seiner Lebenspartnerin Sandra Bebic.



Der Weiler Radons an der Baumgrenze – ein verstecktes Paradies weit hinten in einem Seitental des Val Surses.

Das Karotten-Ingwer-Süpplein wird mit Liebe kredenzt. Unter der Wärmelampe in der Küche steht es nur für kürzeste Zeit.



Teamgeist hat im «Berghuus» einen hohen Stellenwert: Fadri Arpagaus und das Team um Chef de Cuisine Jörg Wegmann (3. v. r.) lassen ihren jungen Kollegen Luigi Bissoli hochleben.



der Hausherr Gianni Savoldelli den Buben unter seine Fittiche. Er zeigt ihm, wie ein Risotto gelingt oder worauf es bei der Zubereitung von Ravioli ankommt. Dazu erzählt er Geschichten aus seiner Zeit im «Badrutt's Palace» in St. Moritz. «Das hat mich fasziniert», sagt Fadri Arpagaus.

«Mir gefielen seine Geschichten aus dieser grossen Hotelküche und die Erzählungen über all die schillernden Gäste.» Von da an weiss Fadri, was er werden will: Koch in einem grossen, schönen Hotel. Ein Wunsch, der sich wenige Jahre später erfüllen soll.

Kurt Röösl, der frühere Küchenchef im Hotel Waldhaus in Sils, erinnert sich noch gut: «Fadri Arpagaus kam eines Tages spontan mit seinen Eltern bei uns vorbei.»

Er zeigte dem Schulabgänger den Betrieb, konnte ihm aber nur eine Schnupperwoche anbieten. «Nach dieser Woche stellte ich ihn an, obwohl ich keine freie Lehrstelle mehr zu vergeben hatte», sagt Röösl weiter. Ihm habe imponiert, wie wach, aufgestellt und verantwortungsbewusst

«Nach seiner Schnupperwoche stellte ich Fadri an, obwohl ich keine Lehrstelle zu vergeben hatte.»

Kurt Röösl, vormals Küchenchef im Hotel Waldhaus, Sils

Fadri gewesen sei. Und Fadri Arpagaus sagt: «Kurt Röösl vermittelte mir nebst der Freude am Kochen auch das Wissen über den Wert lokaler Produkte.» Der «Waldhaus»-Chefkoch habe ihm gezeigt,

wie man ein Tier ausnimmt und es von der Schnauze bis zum Schwanz verwertet.

Nach der Kochlehre folgen für Arpagaus die Wanderjahre. Seine berufliche Reise führt ihn auf mehrere Kontinente, in die Spitzenküchen der 5-Sterne-Hotellerie und in die höchsten Gesellschaftsschichten. Der erste Schritt in die grosse, weite Welt erfolgt bereits bei der ersten Anstellung im Hotel Schweizerhof in Zürich. Dort lernt er Kurt Rufl, den Schweizer Hotelpionier, der in Thailand

die Hotelgruppe Amari Hotels & Resorts aufgebaut hat.

In einem dieser Hotels, in der Metropole Bangkok, erhält der Jungkoch Arpagaus eine Anstellung, arbeitet in einem

riesigen Betrieb mit sieben Restaurants und hilft bei Banketten für bis zu 10 000 Gäste. Rufl überträgt ihm Verantwortung, die sonst nur Chefköche erhalten. Das beschleunigt Arpagaus' Karriere. Mit erst 28 Jahren wird er im Genfer Luxus-hotel President Wilson Souschef.

Das vielleicht aufregendste Kapitel im Leben von Fadri Arpagaus folgt erst noch: Während zehn Jahren arbeitet er als Privatkoch für zwei Milliardärsfamilien. «Sie hatten Jachten im Mittelmeer, eine Penthouse-Wohnung in New York, Häuser in Paris und London und weitere Anwesen auf der ganzen Welt.» Als Privatkoch pendelt der Bündner zwischen den verschiedenen Aufenthaltsorten der Familien, bekoht sie und richtet Dinnerpartys aus. «Es war schon speziell, mit einem Helikopter auf eine Jacht zu fliegen, um ein

Essen zuzubereiten, oder wenn ein Star wie der italienische Tenor Andrea Bocelli ein Privatkonzert gab», sagt Arpagaus.

Hochwertige lokale Kulinarik

Der Koch muss grosse Erwartungen erfüllen. Er muss an jedem Ort ein Netzwerk von Lieferanten aufbauen, bei der Qualität darf er keine Kompromisse eingehen. Stets muss es das Beste vom Besten sein. «In Griechenland engagierte ich jeweils einen Taucher, der für uns mit seiner Harpune in Tiefen von bis zu 50 Metern die besten Fische jagte», sagt Arpagaus.

In all den Jahren blieb Radons für ihn Heimat: «Die Ruhe und die Natur zogen mich an wie ein Magnet.» Als 2019 Gianni Savoldelli das Berggasthaus ausschrieb, wusste Arpagaus: «Das ist meine Chance, jetzt muss ich handeln.» Und das tat er.

Auf den ersten Blick erscheint das «Berghuus» wie eine Ode an die Schweizer Gemütlichkeit: ein loderndes Cheminée-feuer im Eingangsbereich, mit Altholz verkleidete Räume und wunderbare Ausblicke auf das Forbesch-Arblatsch-Massiv. Dazu eine lokale Kulinarik mit hochwertigen Produkten. Arpagaus lässt Schweine auf einer nahe gelegenen Alp weiden und züchtet mit dem befreundeten Landwirt Andreas Stgier japanische Wagyu-Rinder.

So wie die Welt in Fadri Arpagaus' Leben und in seinem «Berghuus Radons» Spuren hinterlassen hat, hat auch er in der Welt einen Eindruck hinterlassen. Davon zeugen jene Persönlichkeiten auf den Fotos, die ihn nicht vergessen haben und die ihm auch in seinem abgelegenen «Berghuus» ihre Reverenz erweisen. ■ berghuus.ch