

Fadri Arpagaus erfüllt sich seinen Bubentraum

Der Savogniner Fadri Arpagaus half als Bub im **Berghuus Radons** aus. Nun ist der Spitzenkoch nach Lehr- und Wanderjahren oberhalb von Savognin GR zurückgekehrt und möchte so den Tourismus im Val Surses unterstützen.

TEXT UND FOTOS RETO E. WILD

Zwischen 900 Berggipfeln, 600 Seen und 150 Tälern der Bündner Alpen befindet sich das idyllisch gelegene Maiensässdörfchen Radons, gut 20 Fahrminuten oberhalb von Savognin. Auf einer Anhöhe steht das Berghuus, dessen Geschichte über 80 Jahre zurückreicht und ab 1989 neu geschrieben wurde: Der damals sechsjährige Savogniner Fadri Arpagaus (41) rührt unbeholfen mit einem grossen Kochlöffel in seiner ersten Polenta; seine Faszination für den Kochberuf ist geboren.

Im Hotel Waldhaus in Sils-Maria GR absolviert der Savogniner mit rätoromanischer Muttersprache einige Jahre später seine Kochlehre, wechselt in den Schweizerhof Zürich und zum Schweizer Hotelpionier Kurt Ruffli ins damalige Amari Watergate nach Bangkok. Nach einem Abstecher zum Post Hotel Lake Louise in Kanada heuert er im President Wilson in Genf an, wo er vier Jahre bleibt, eher er je fünf Jahre für einen griechi-

schon sowie einen norwegischen Milliardär kocht. 2019 zieht ihn das Heimweh zurück in die Berge. Arpagaus trifft Daniela und Martin Bosshardt, die Zürcher Besitzer des Berghuus, und wird mit ihnen noch am gleichen Februarabend per Handschlag handelseinig.

Qualität im Val Surses

«Im Winter 2019 starteten wir mit der Baueingabe, im Frühling 2020 mit dem Umbau, dann kam Corona. Das Berghuus eröffneten wir dann am 19. Dezember 2020. An jenem Tag mussten schweizweit alle Restaurants aufgrund der bundesrätlichen Massnahmen schliessen», erzählt Arpagaus. «Mein Herz schlug immer fürs Berghuus, weil ich hier oben bereits als kleiner Bub in den Sommerferien arbeiten ging. Ich glaube an die Region und das Val Surses. Wenn wir auf Qualität setzen, kommt es gut», begründet der Gastgeber und Spitzenkoch seinen Schritt.

Diese Qualität zeigt sich bereits bei der Ankunft in der Luxusherberge ohne Sterneklassifizierung: Die Steinplatten auf der riesigen Terrasse stammen aus dem Aostatal. Die zwölf Doppelzimmer sind mit viel Fichtenholz aus ehemaligen Ställen eingerichtet, die Badezimmer mit dem bläulich schimmernden Granit aus dem Splügental. «Die Gestaltung jeder Lampe und jeder Steckdose war eine Teamgeschichte mit den Architekten und mit den Besitzern», betont Arpagaus.

Die Übernachtung kostet ab 300 bis 550 Franken im Doppelzimmer für zwei Personen inklusive Frühstück – «und der weltweit schönsten Aussicht», schwärmt der Gastgeber. Seine Ansicht teilt Spitzenkoch Andreas Caminada, der gerne im Berghuus übernachtet.

Fadri Arpagaus, der sowohl in Savognin als auch in Radons eine Wohnung hat, freut sich: «Wir befinden uns noch immer im Aufbau des Betriebs, können aber schon erste Erfolge erzielen, er-



In diesen Gerichten zeigt sich Fadri Arpagaus Handschrift: zum Auftakt ein Amuse-Bouche von der Wachtel inklusive Knochen.



Einmal im Monat wird zur «Cuschigna Surmirana», zur kulinarischen Reise durchs Val Surses, eingeladen: Ofenrösti mit Speck...



... und zum Hauptgang serviert das Restaurant Tranchen vom Savogniner Kalbsrücken, darunter Bündner Brotauflauf.



Fadri Arpagaus auf seiner Sonnenterrasse im Berghuus: «Wir sind ein Boutiquehotel und streben keine Michelin-Sterne an.»

reichen wir doch die Zielgruppe, die wir angestrebt haben. Vom Milliardär bis zum Äpler fühlen sich bei uns alle wohl. Sie sind begeistert vom Produkt, denn wir bieten Qualität ohne Sterne.» Das Berghuus sei bewusst nicht klassifiziert und spiele als Boutiquehotel in einer eigenen Liga. «Wir streben auch keine Gourmetspunkte oder Michelin-Sterne an.»

Steigende Preise, Wetter und Personal

Und trotzdem machen Arpagaus und sein Team (im Winter 43 Angestellte inklusive Teilzeit, im Sommer 32) fast alles möglich – selbst wenn um Mitternacht ein Dreigänger bestellt wird. Der Gastgeber sagt selten nein und arbeitet bis zu 18 Stunden pro Tag. Mehr als ein paar Tage Ferien hat er seit 2020 nicht gehabt.



Und zum Dessert gibt es ein lauwarmes Radonser Schoggiküchlein mit Karamell und hausgemachte Vanilleglace.

Bei strahlend schönem Wetter sorgt die Terrasse für einen Tagesumsatz von gut 20 000 Franken. Regnet es, erreicht das Team einen Zehntel davon. «Wir sind ziemlich wetterabhängig. Zuerst kam Corona, dann der Krieg in der Ukraine mit steigenden Preisen und der Fachkräftemangel. Derzeit bin ich dabei, ein Team zu kreieren, das ambitioniert ist und Spass am Arbeiten hat», zählt der Gastgeber die Herausforderungen auf.

Auf der Website des Berghuus gibt es mehrere offene Stellen, obwohl es der Chef geschafft hat, ein Kernteam zu bilden, das schon seit über drei Jahren am gleichen Strick zieht. Für die fünfte Saison wünscht sich Fadri Arpagaus einen «Topwinter wie 2024». Der Anteil der Schweizer Gäste, die meist zwei bis drei



Das nächste Datum der traditionsreichen heimischen Gerichte aus lokalen Produkten («Cuschigna Surmirana»): 18. September

Nächte bleiben, ist noch immer gross. Doch seit einem Artikel über das Berghuus in der «Financial Times» finden vermehrt Amerikaner und Briten den Weg nach Radons. Gäste aus Übersee würden sich dann im Schnitt vier bis acht Nächte gönnen.

Sie alle schätzen die hochstehende Küche im Berghuus – mit einem Profi, der die Oberaufsicht hat. Im Waldhaus sei er jeden Posten durchlaufen und habe gelernt, das ganze Tier zu verwenden, in Bangkok habe er sich in der thailändischen, chinesischen und japanischen Küche weitergebildet, in Genf in der Fusionsküche, und als Privatkoch habe er gelernt, mit Topprodukten umzugehen, vergleicht der Savogniner. Jetzt stehe er vor der Herausforderung, Topqualität zu bieten und darauf zu achten, dass das Budget trotzdem eingehalten werde. Deshalb greift das Berghuus auf eigene Schweine und auf eine eigene Rinderzucht zurück. Arpagaus informiert: «Wir schlachten jährlich drei bis vier Tiere und arbeiten nach Nose to Tail. Ich bringe die Kühe selber zum Schlachthof, danach hängen sie in der Metzgerei Peduzzi in Savognin ab.»

Mittags sind seine Gerichte mit Capuns, Pizokel oder Bratwurst etwas einfacher. Abends starten die Menüs mit Amuse-Bouches, die den hohen Anspruch der Küche verraten. «Wir wollen unsere Gäste nach wie vor glücklich machen.» Das gelingt ihm ausgezeichnet.