

PIZ MITGEL UND BERGHUUS RADONS: HIER WIRD GESCHLEMMT, GEFEIERT, RELAXED

Unten im Tal das wunderbar renovierte Hotel Piz Mitgel, oben auf dem Berg, eingebettet in eine weite Traumlandschaft, das Berghuus Radons. Die gemeinsame Geschichte verbindet beide eigenständigen Häuser aufs Schönste: Das Berghuus war einst die Dependence des Hotels Piz Mitgel.

Beide Häuser stehen in der Val Surses, das Berghuus in Radons, das Hotel Piz Mitgel in Savognin. Beide Häuser haben eine eng verflochtene Geschichte. Zudem: In beiden Häusern wirken Gastgeber mit viel Herz, Engagement und Können und verwöhnen ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst.

VOM PIZ MICHEL ZUM PIZ MITGEL

Im Tal, mitten im Dorf des attraktiven Winter- und Sommersportortes Savognin, steht seit 1868 das Hotel Piz Mitgel. In den Anfängen machte es als Kurhaus Piz Michel von sich reden. Trotz schwierigen Zeiten und einiger Rückschläge (Kriege, touristisch schwierige Zeiten) behauptete sich das Hotel Piz Mitgel immer.

2021 kam für das einstige Hotel Piz Michel (Mitgel), das nun sinnigerweise von einem Michel, genauer von Michael Gehring und seiner Frau Marlies geführt wird, die Stunde der grossen Renovation. Die neuen Gastgeber, die zuvor den Umbau des alten Hotels Alpina in Tschierschen begleitet haben und dieses Haus von 2015 bis 2020 erfolgreich führten, brachten ihre grossen Erfahrungen in die Renovation des Hotels Piz Mitgel mit ein.

Entstanden ist ein herausragendes Hotel mit 29 gemütlichen Wohlfühl-Zimmern, zwei Restaurants und dem dekorativen Art nouveau Saal für grössere Events. Alt und neu wurden auf wunderbare Weise miteinander verknüpft. Die Zimmer wurden zu kleinen komfortablem Bijoux umgestaltet, in den beiden Restaurants und im Saal lässt man sich gerne nieder.





HOTEL PIZ MITGEL: GLÜCKLICHE AUSZEITEN

Das 1868 erbaute Hotel wurde lange Jahre von der Familie Waldegg geführt. Seit Anfang 2021 begleiten Michael und Marlies Gehring die Renovation des Hauses. Eröffnet wurde das aufs Schönste renovierte Hotel Anfang Dezember 2021. Seither führen Michael und Marlies Gehring das Hotel mit viel Herzblut und Leidenschaft. Das Paar verfügt über eine 40-jährige Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie sowie in der Sanierung von Hotels.

Die Gäste dürfen sich nun im neu renovierten Hotel Piz Mitgel auf kulturelle und kulinarische Stunden freuen.

INFOS

➤ www.pizmitgel.ch;

willkommen@pizmitgel.ch, Tel. +41 81 684 11 61





KULINARIK UND KULTUR

Der beeindruckende Weinkeller bietet sich wie der einzigartige Art nouveau Saal geradezu für kulturelle Events und Begegnungen an. In der gediegenen Smokers Lounge trifft man sich gerne zu einem Whisky, Gin und feinen Weinen. «In unserem Haus», so das Gastgeberpaar, «konnten wir Bestehendes mit neuen Elementen vereinen. Entstanden ist ein Haus, in dem sich die Gäste rundum wohlfühlen werden.»

Das «Mitgel» möchte wieder ein Haus sein für Hotelgäste, für die Bevölkerung und für die Zweitheimschen. Und dass dies gelingen wird, dafür sorgen Marlies und Michael Gehring mit ihrem Team. Kultur und Kulinarik werden einen hohen Stellenwert erhalten. «So bieten wir auch eine regionale, kreative Küche auf gutem Niveau, die inspiriert ist von vielen neuen Elementen. «Wir meinen, dass sich die Gäste im «Mitgel» gerne an den Tisch setzen und alle übrigen Annehmlichkeiten im Haus geniessen werden. Auch die Destination Savognin bietet im Sommer und im Winter viel Sport und viel Natur.»

BERGHUUS RADONS WAR EINST DEPENDANCE

Eng verbunden sind das Hotel Piz Mitgel und das Berghuus Radons bereits seit 1938. Die damaligen Eigentümer des Hotels bauten in dieser Zeit hoch oben auf dem Berg auf 2000 m ü. M. als Dependance ihr Berghaus Radons. «Damals herrschte viel Auf-

bruchstimmung, ganz ähnlich wie heute nach dem Corona-Lockdown...», erzählen Michael Gehring und Fadri Arpagaus, der seit 2020 als Gastgeber und Küchenchef im romantischen Berghuus Radons wirkt.

ZURÜCK IN DER HEIMAT – WO ES AM SCHÖNSTEN IST

Für Fadri Arpagaus, der in Savognin aufgewachsen ist, war der Kauf des Berghuus Radons eine Herzensangelegenheit. Er erinnert sich noch gut an die Zeit, als er als sechsjähriger Junge in der Berghuus-Küche stand und in einem grossen Topf die Polenta rührte... Seine Kochausbildung erhielt er im Hotel Waldhaus in Sils-Maria. Anschliessend kochte er in den besten Häusern im In- und Ausland. In den letzten fünf Jahren vor seiner Rückkehr nach Savognin arbeitete er als Privatkoch und reiste dadurch um die ganze Welt. Als er davon hörte, dass das Berghuus Radons zum Verkauf stand, überlegte er nicht lange. Er flog in die Schweiz und entschied sich, die Geschichte des Berghuus weiterzuführen... So kehrte er zu seinen Wurzeln zurück.

STILLER LUXUS AUF 2000 M Ü.M.

Kaum hatte der in Savognin aufgewachsene Fadri Arpagaus 2019 das Berghuus Radons übernommen, baute die «Berghuus Radons Gastro AG» dieses einzigartig gelegene Berghaus im Jahr 2020 stilvoll zu



einem Ort mit warmem Ambiente um. Aus dem traditionellen Berghaus entstand das neue Berghuus Radons.

Das Berghuus bietet 12 einzigartige Wohlfühlzimmer, welche mit Altholz verkleidet sind und über eine eigene Ruheoase mit Regendusche verfügen. Zudem können die Gäste auf der grossen Sonnenterrasse oder in der Sauna entspannen und die einzigartige Bergkulisse geniessen. Jedoch steht das Berghuus nicht nur für Entspannung. Rund um das Haus sind diverse Aktivitäten möglich. Zum Beispiel ist im Winter das Ski-in/Ski-out möglich; Schneeschuhwanderungen oder Skitouren können vor der Haustüre starten.

Im Berghuus Radons findet der Gast ein intimes, authentisches Domizil mit Blick auf weitläufige Täler und auf ein grossartiges Gipfelpanorama. «Wer unangeregten Luxus, den Zauber einzigartiger Naturspektakel und eine hervorragende regionale Küche schätzt, wird sich bei uns wohlfühlen», sagt Fadri Arpagaus. Aus der Küche kommen etwa Capuns, Pizochel, Ravioli nach Grossmutterart, Salsiz vom hiesigen Metzger und Käse von der Alp oder auch Fleisch vom Schweizer Wagyu-Rind.

BERGHUUS RADONS: STILLER LUXUS AUF 2000 METERN

Das historische Maiensässdörfchen Radons liegt zwischen 900 Berggipfeln, 600 Seen und 150 Tälern oberhalb Savognin. Nach einem aufwendigen Umbau des Berghuus Radons erwartet die Gäste auf 2000 Meter über Meer ein «stiller Luxus» mit zwölf stilvoll eingerichteten Gästezimmern, einem Wellnessbereich mit Sauna und Ruheraum, einer grossen Sonnenterrasse sowie drei Restaurantsäle wobei die bekannte «Arvenstube» original erhalten wurde.

Gastgeber ist der Savogniner Fadri Arpagaus, der viel Herzblut, Charme und Erfahrung auf den Berg bringt. Im Winter ist das Berghuus Radons direkt über das Skigebiet Savognin erreichbar. Gepäck- und Personentransporte ausserhalb der Betriebszeiten der Bergbahnen sind bestens organisiert.

INFOS

➤ www.berghuus.ch;

berghuus@radons.ch, Tel. 081 659 10 10





12



14



13



15



16

BERGHUUS UND PIZ MITGEL ARBEITEN ZUSAMMEN

Dass das Berghuus Radons, dieser einstigen Dependance des Piz Mitgel, weiterhin mit dem ehemaligen Mutterhaus verbunden bleibt, ist den beiden Gastgebern zu verdanken. «Wir wollen nicht nur gemeinsam Synergien beim Einkauf nutzen. Unsere Zusammenarbeit geschieht wertschätzend und mit offener Kommunikation. Gemeinsame Marketingaktionen und auch die gegenseitige Unterstützung stehen im Mittelpunkt unserer künftigen Zusammenarbeit», erklären Michael Gehring und Fadri Arpagaus überzeugend. In beiden Häusern wird viel Wert auf regionale, hochwertige Produkte gelegt. Geschlemmt wird hier wie dort auf stilvolle Art. Auch Feierlichkeiten sind sowohl unten im Tal wie oben auf dem Berg möglich. Und wer die Arbeit (Seminare, Sitzungen) mit Genuss verbinden will, der kann dies ebenso im Hotel Piz Mitgel und im Berghuus Radons. Beide Häuser lassen sich auch wunderbar für einen Aufenthalt miteinander kombinieren.

Karin Huber

- 1/2 Hotel Piz Mitgel und das Berghuus Radons: Bereit für die Wintersaison.
- 3/4 Gemütlich: die Restaurantstuben im Hotel Piz Mitgel.
- 5 Der Stiftungsrat des Hotels Piz Mitgel hat die Renovation des Hauses ermöglicht.
- 6 Geschichte zum Erleben.
- 7 Früher reiste man noch mit den Pferden und der Kutsche stilvoll an.
- 8 Die Hotelzimmer des Piz Mitgel wurden aufs Schönste renoviert. Hier eines der Musterzimmer.
- 9 Die neuen Piz Mitgel-Gastgeber: Michael und Marlies Gehring.
- 10 Fadri Arpagaus pflegt im Berghuus Radons eine regionale Küche mit vielen einheimischen Produkten, saisonalem Gemüse und Bergkräutern.
- 11 In der Lobby mit Cheminee lässt man sich gerne nieder.
- 12 Eines der gemütlichen Zimmer.
- 13 Auf der Sonnenterrasse sitzt man mitten in der Natur.
- 14 Der Weinkeller lässt kaum einen Wunsch offen.
- 15 Die Sauna.
- 16 In der gemütlichen Gaststube bleibt man auch gerne länger sitzen und lässt sich von Fadri Arpagaus kulinarisch verwöhnen. (Fotos zVg)