



In der neuen «sit hütte» kommt Strandfeeling inmitten der Bündner Berge auf.

Bild Tomm Gadiant

DA KOMMT URLAUBSFEELING AUF

Die neue «sit hütte» versprüht das Flair einer Strandbar in den Bündner Bergen

Von Angie Voigtländer

Der Name ist geblieben, das Design unübersehbar anders. Der Pächter und das Team haben gewechselt. Und das Konzept? Angepasst – mit einem Touch von früher.

Die «sit hütte» erstrahlt auf dem Tschuggen in neuem Glanz und lädt zur Eröffnungsfeier ein. Allen Besuchern, die das erste Mal nach dem Umbau den Raum betreten, scheint es gleich zu ergehen. Nach den ersten Schritten öffnen sich die Augen weiter

und weiter, der Blick schweift von links nach rechts, von oben nach unten, der Mund öffnet sich und den meisten entweicht ein erstauntes «Woooo». Dieser Effekt war gewollt und bringt Freude seitens des neuen Pächters Reto Giezendanner und Interieur-Designerin Rebecca Morgenthaller, die für das aussergewöhnliche Innen- und Aussenleben der neuen «sit hütte» verantwortlich ist.



Burger bilden auch weiter einen Schwerpunkt auf der Menükarte...

Bild Tomm Gadiant

Abgestimmtes Farbkonzept

«Magisch soll es werden.» Das war die Voraussetzung, die Reto Giezendanner seiner Freundin Rebecca Morgenthaler stellte, als er ihr die kreative Planung überliess. Heraus entsprang dabei eine ausgefallene Hütte im Boho-Stil, die auf 2070 Meter keines gleichen kennt. Vogelmotive zieren die Wände, glitzernde Skischuhe hängen wie Discokugeln von der Decke und die Deko versprüht Extravaganz in jedem Detail. Die Lampenschirme aus Stroh, ein besonderer Mosaikboden und die grosszügige Rattan-Lounge lassen Urlaubsfeeling aufkommen. Ein abgestimmtes Farbkonzept zwischen roten und grünen Farbtönen bringt wieder Gleichgewicht in den überwältigenden ersten Eindruck. Inspiriert wurde Rebecca Morgenthaler auf Ibiza durch die dortigen bunten Strandbars. «Eine Strandbar in den Bergen, das wär's», dachte sich die Zürcherin und begann mit der Planung.

Verzaubert durch die Spiritualität und den Hippie-Vibe der Balearischen Inseln, war es das Ziel, diese Magie nach Arosa überschwappen zu lassen. Zudem waren die Skulpturen von Künstlerin Niki de Saint Phalle bei der kreativen Umsetzung stets Begleiter in ihrem Kopf und zeigen sich an vielen Orten im Raum wieder, speziell in den Spiegelmosaiken. Auch der Vogel kommt in verschiedenen Variationen immer wieder vor und zieht sich durch das Konzept. «Das Symbol der Freiheit und Diversität soll hier aufgegriffen werden», erklärt die Designerin mit viel Passion. Am Zapfhahn trifft man auf Reto Giezendanner. Mithelfen, wenn es Not am Mann ist, scheint für den IT-Unternehmer trotz wenig Serviceerfahrung selbstverständlich. Giezendanners Traum war es schon immer, eine eigene Skihütte zu führen. Seine ersten Schwünge im Schnee macht er schon als Kind auf der Kulmwiese, verliert Arosa jedoch dann vorerst aus den Augen. Vor vier Jahren investiert er in Arosener Ferienwohnungen und stellt für sich fest, dass es in den Bündner Bergen schöner ist als im Zürcher Unterland. Er baut sich ein Netzwerk auf. Dieses führt ihn zu Mirko Schadegg, der einen würdigen Nachfolger für die «sit hütte» sucht, die er 28 Jahre betrieb. Reto Giezendanners Traum scheint zum Greifen nah. Fehlt nur noch ein erfahrener Gastronom und leidenschaftlicher Koch an seiner Seite. Mit Daniel Lüscher als Serviceleiter und Matthias Maiwald als Küchenchef wird das Kernteam komplett.

Bündner Brut zu groovigen Beats

«Es ist für mich ein Herzensprojekt und ich freue mich sehr, das hier so umsetzen zu können. Heute Morgen war ich noch recht nervös, da gestern noch nicht alles rund lief. Aber jetzt ist gut. Wir werden noch einiges optimieren müssen. Aber deswegen haben wir vor zwei Wochen auch schon geöffnet, um nicht unvorbereitet ins Weih-



... die aber um zahlreiche Elemente erweitert und verfeinert wurde.
Bild Angie Voigtländer



Bei der Eröffnungsfeier liess es sich gemütlich sitzen.
Bild Angie Voigtländer

nachtsgeschäft zu starten.» Vom genüsslichen Weintrinker bis zur Familie mit Kindern soll ein breites Publikum angesprochen werden. «Die Leute, die jung geblieben sind und es hier toll finden, so wie es ist, sind bei uns herzlich willkommen.» Die rund 100 geladenen Gäste geniessen derweilen das Flying Buffet und lokalen Bündner Brut zu groovigen Beats. Der Blick in die Küche ist vielversprechend. Alle Köche des sechsköpfigen Küchenteams sind akribisch an ihrer Arbeit. Crema di Balsamico wird über die frittierte Burrata geträufelt, das Beeftatar mit dem Meerrettichhäubchen versehen und der Deckel auf dem Mini-Cheeseburger drapiert. Matthias Maiwald, ehemaliger Küchenchef des «OVIO», welches er im vergangenen Winter bereits mit Giezendanner führte, erklärt das Food-Konzept: «Wir möchten grundsätzlich das Burger-Konzept von Mirko Schadegg übernehmen, diesem aber ein Upgrade erteilen.» Lokale und regionale Produkte sollen darin fester Bestandteil sein. Käse aus der Sennerei Maran, Fleisch

aus Litzirüti, Pilze aus Luzern. Auch der Budget-Cheeseburger wird mit Fleisch aus Graubünden glänzen. Hinzugekommen sind ausserdem verschiedene Pastagerichte und die japanischen Ramen, die man eventuell schon aus dem «OVIO» kennt.

Nicht nur die Schneeflocken tanzen

Bestellt werden können die Köstlichkeiten, wie bereits zuletzt in Schadeggs Zeiten, über ein Self-Order-System, wo auch gleich die Bezahlung elektronisch abgewickelt wird. Getränke und Speisen werden ohne Aufwand für den Gast direkt an den Tisch gebracht.

Beim Blick nach draussen auf die Terrasse tanzen mittlerweile nicht nur die Schneeflocken. Die Sonne drückt sich durch die Wolken über dem Hörnli und DJ Nenand J. hat sich am Pult eingerichtet. Im Stil der exklusiven «sit hütte»-Partyreihe «Snow Glow» gibt er mächtig Sound auf die Boxen. Die Gäste erfreuen sich an Hits aus den 80ern und 90ern und weihen die Tanzfläche unter der farbigen, handgeknüpften Girlande ein.