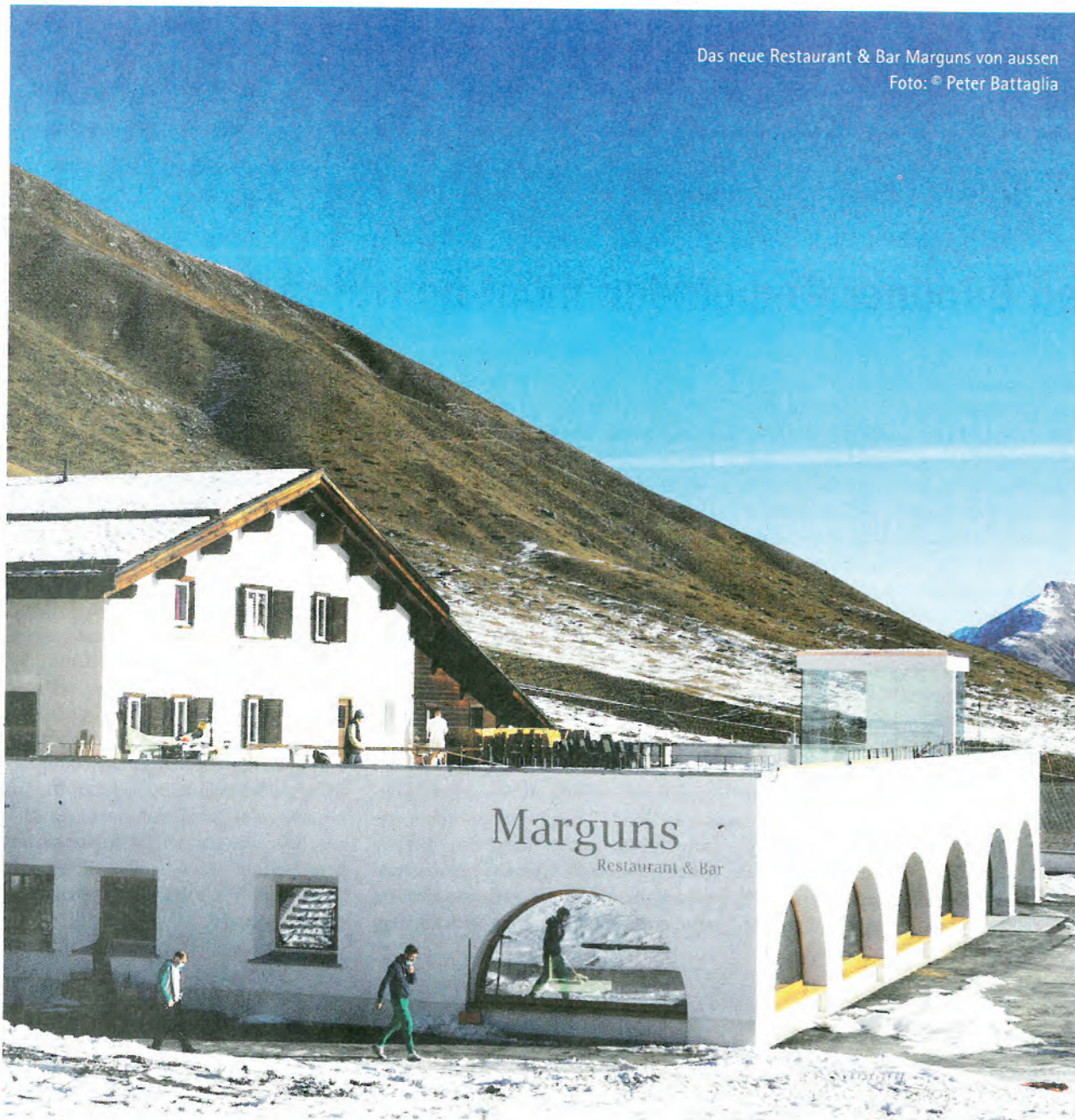


Das neue Restaurant & Bar Marguns von aussen
Foto: © Peter Battaglia



Marguns – Bekanntes in einem neuen Kleid

Diesen Sommer ist dem in die Jahre gekommenen Restaurant Marguns in Celerina wieder neues Leben eingehaucht worden. Mit einem aufgeräumten Äusseren und einem neuen Innenleben, aber auch mit optimierten Abläufen und einem bereinigten Grundriss, zeigt sich das Bergrestaurant nun in einem neuen Kleid.

Die Nächte werden länger, die Luft klarer und der Wind kühler: Der Winter kommt. Und mit ihm steht die Wiedereröffnung des Restaurants Marguns bevor. Für Stammgäste wird das Restaurant ein ganz neues Erlebnis mit sich bringen. «Es ist eigentlich alles neu», erklärt Peter Battaglia, Geschäftsleitungsmitglied der Fanzun AG und Projektleiter der Baustelle Marguns. «Das Restaurant wurde mit einer komplett neuen Einrichtung bestückt, die Abläufe wurden optimiert,

die WC-Anlagen und die Essensausgabe wurden neu gestaltet.» Aber nicht nur für die Gäste gibt es im Restaurant Marguns Neues zu sehen. Auch für die Belegschaft gibt es einige Neuerungen. So sei vor allem die ganz neue Küche mit Lagermöglichkeiten im selben Geschoss hervorzuheben, so Battaglia.

Mit neuem Designkonzept zum Mehrwert

Die ganze Bergstation Marguns stammt noch aus den 60er-Jahren. Eine Renovation war deshalb unbedingt nötig.

Das neue Marguns führt die verschiedenen Betriebe Chadafö als À-la-carte-Restaurant, das Marguns als Free Flow und die Skischulverpflegung als bauliche Einheit zusammen. Nebst den drei Betrieben führt ein direkter Aussezugang vom neuen Haupteingang des Restaurants Marguns auf die neue Sonnenterrasse mit fantastischem Rundumblick. Auch für die Backpackers

gibt es eine gedeckte Terrasse. Die baulichen Mängel und betrieblichen Defizite wurden in einem ausgekernten Rohbau behoben. Das Gestaltungskonzept des neuen «Self» mit einem mittig angeordneten Marktplatz, gemütlichen Sitzgelegenheiten entlang der neuen markanten Rundbogenfassade verbindet die Bergwelt mit dem Innenraum und gibt dem Äusseren ein Wiedererkennungsmerkmal. «Mit dem neuen Designkonzept wird eine neue Stimmung ausgelöst und dem Gast somit einen Mehrwert geboten.»

Eine «versteckte» Lösung

Doch die Renovation barg eine weitaus grössere Herausforderung als gedacht. «Das Einbringen der neuen Haustechnikanlagen im Untergeschoss mit drei neuen Lüftungen und diversen Kanälen erforderten doch einige Kreativität», erinnert sich der Projektleiter.

Und auch die zu geringe Raumhöhe im Restaurant, welche es beinahe verun-



Die Bar ist das Herzstück des neuen Restaurants
Foto: © Monika Wüest

möglichte, die Lüftungskanäle hindurchzuführen, stellten die Anwesenden vor ein Hindernis. «Schlussendlich wurden die Sitzbänke zur Lösung, in denen die Lüftungen integriert und vom Untergeschoss erschlossen wurden.»

Ein aussergewöhnlicher Gegner

Die Arbeiten am Restaurant Marguns haben im April begonnen. Während der Sommersaison blieb das Restaurant geschlossen, anfangs Dezember schon wieder eröffnet. Ein knapper Zeitplan. Zum Glück habe das Wetter mitgespielt. «Der ganz grosse Schnee im Herbst ist zum Glück ausgeblieben, somit konnten wir die uns gegebene Zeit optimal ausnutzen.»

Ein anderer Gegner war hingegen das Corona-Virus. Rund 30 Personen haben auf der Baustelle gearbeitet. Um für deren Schutz vor dem Virus zu sorgen, mussten die Abläufe ganz genau geplant werden. «Nach einer

kurzen Eingewöhnungsphase hat das aber bei allen sehr gut funktioniert.»

Heute, am 28. November, hält die Wintersaison Einzug, zeitgleich öffnet das aufgefrischte Restaurant Marguns seine Tore. Ein guter Grund – auch für alteingesessene Celeriner-Schneehasen – die Skis wieder aus dem Keller zu holen und einen Abstecher nach Marguns zu unternehmen. Das Chadafö, die Stüvetta, das Free-Flow und die Sternenbar zeigen sich in neuem Kleid und verwöhnen ihre Gäste in bekannter Manier. An Guata!

Peter Battaglia, Fanzun AG
Mitglied der Geschäftsleitung
Niederlassungsleiter Engadin

Restaurant & Bar Marguns Celerina

Ein Meilenstein in der Geschichte von Marguns

Mit dem Start in die Wintersaison 2020/21 können wir unseren Gästen auf Corviglia ein grosses Highlight präsentieren: Das komplett sanierte Free-Flow-Restaurant & Bar Marguns, im Grunde ein völlig neues Restaurant. Es ersetzt das verschachtelte Flickwerk, das nach und nach rund um das erste Restaurant aus dem Jahr 1964 entstanden war. Zwischenzeitlich waren auf engem Raum vier Restaurants gleichzeitig in Betrieb, alle mit einer eigenen, kleinen Küche. 1996 wurde das Selbstbedienungsrestaurant Marcho Allegra gebaut, damals topmodern, inzwischen aber auch aus der Zeit gefallen. Auch die Haustechnik wurde heutigen Ansprüchen nicht mehr gerecht. Die starken Geruchsemissionen sowie die ineffiziente Raumaufteilung machten eine Gesamtsanierung dringend notwendig.

Dass wir uns jetzt über die Eröffnung des neuen Restaurants freuen dürfen, ist in diesem Jahr nicht selbstverständ-

lich. Geplant war, mit der Sanierung nach dem Saisonende im Frühling zu beginnen. Doch dann kam das Coronavirus und mit diesem der Lockdown. Wir entschieden uns, trotz der grossen Unsicherheit vorwärts zu schauen und mit dem Bau zu beginnen. Es war der richtige Entscheid. Wir kamen trotz den erschwerten Bedingungen gut voran und waren fast immer im Zeitplan. Noch sind nicht ganz alle Arbeiten abgeschlossen – doch davon werden die Gäste kaum etwas merken. Die Bauzeit war nicht nur wegen Corona herausfordernd. Eine Komplettsanierung ist aufwendig und bringt immer wieder Überraschungen. So fanden wir Asbest, der entsorgt werden musste. Hinter dem Haus drückt der Hang, deshalb mussten wir diese Mauern zusätzlich stärken und isolieren. Auch Platz für die neue, viel grössere Lüftung zu finden, war schwierig. Nun führen die Rohre sogar durch die Hallen der Talstation der Sesselbahn Trais Fluors. Schliesslich wurde die Sanierung einiges teurer als geplant. Waren ursprünglich knapp 7 Mio. Franken budgetiert, kostete sie nun fast 10 Mio. Franken. Doch das Resultat macht Freude. Einer-

seits werden die Abläufe im Hintergrund ab dieser Saison wesentlich einfacher sein. Wir haben nun eine zentrale Küche, von der aus alle Betriebe bedient werden können. Und nicht zuletzt ist die gesamte Haustechnik wieder auf dem neuesten Stand.

Freude macht es auch, sich im neuen Restaurant aufzuhalten. Es ist richtig gemütlich, mit Holz und zahlreichen Nischen. Das Design vereint traditionelle Engadiner Elemente mit solchen aus historischen 5-Sterne-Hotelküchen und interpretiert diese modern. Neben Lärchenholz sind die wiederkehrenden Elemente grüne und rote Kacheln, schwarz-weiße Plättli oder geschwärtzter Chromstahl, der einen warmen Vintage-Look hat. Die Theke der Bar und die Gleitelemente für die Tablets bei der Kasse wurden aus 400-jährigem Lärchenholz gemacht. Das Design ist schlicht, aber stylisch und wertig. Es ist etwas Einmaliges entstanden, das man so in keinem anderen Bergrestaurant sieht.

Freuen dürfen sich unsere Gäste auch auf das Essen im neuen Free-Flow-Restaurant. Beim Konzept haben wir uns

an Street-Food orientiert. Am grossen Drehgrill werden neben den traditionellen Haxen auch «Güggeli» und Braten zubereitet, auf einem zusätzlichen Grill unsere neuen «Marguns Burger». Auch eine Pasta-Station gibt es. Für alle, die lieber leicht oder vegetarisch essen, gibt es ein offenes Salatbuffet mit einer grossen Auswahl an verschiedenen saisonalen Blattsalaten und angemachten Salaten. Und natürlich fehlt auch eine Abteilung für Gebäck und Desserts nicht.

Praktisch nichts geändert wurde im bedienten Restaurant & Pizzeria Chadafö, unserem klassischen italienischen Restaurant. Die Terrasse im oberen Teil wird vom Chadafö aus bedient und bekoht, die untere, stark vergrösserte Terrasse gehört zum neuen Free-Flow-Restaurant.

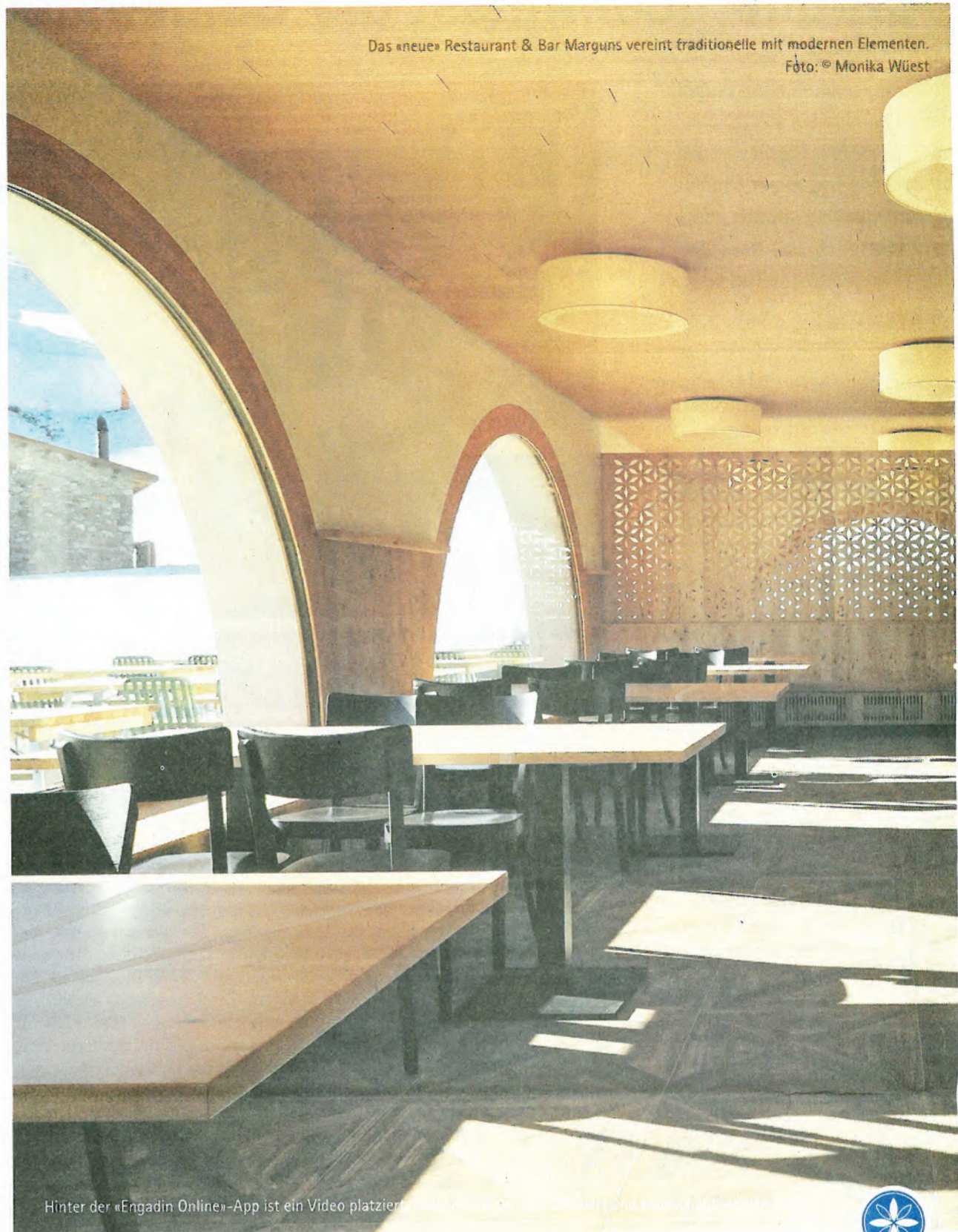
Nach über einem halben Jahr intensiver Bauzeit möchte ich ein grosses Dankeschön an alle aussprechen, die an diesem Bau beteiligt waren – ganz besonders an alle Arbeiter und Handwerker für ihren vorbildlichen Einsatz in diesen schwierigen Zeiten. Dank ihrer grossen

Disziplin beim Einhalten des Schutzkonzepts kam es zu keinen Coronafällen auf der Baustelle. Hätte ein Teil der Arbeiter in Quarantäne gehen müssen, wäre das Einhalten des Zeitplans fast unmöglich geworden.

Leider konnten wir uns bei ihnen nicht mit einem Richtfest bedanken. Auch die Eröffnung muss ohne Feier stattfinden. Das ist schade – rüttelt aber nicht an der Bedeutung dieser Sanierung. Für Marguns ist es nicht weniger als ein weiterer grosser Meilenstein in der Geschichte.

Christian Meili
Leiter Gastronomie & Lodging
Mitglied der Geschäftsleitung
Engadin St. Moritz Mountains AG

Das «neue» Restaurant & Bar Marguns vereint traditionelle mit modernen Elementen.
Foto: © Monika Wüest



Hinter der «Engadin Online»-App ist ein Video platziert, das den Bau des Restaurants am 1. März 2021 zeigt.

