



FAMILIE CADONAU

GLAUBT AN DIE ZUKUNFT

Im Dezember wurde in Brail im Engadin ein neues Suitenhotel eröffnet. In der heutigen Zeit keine Selbstverständlichkeit. Die Familie Cadonau, bekannt für ihre traditionelle, über 30-jährige Holzmanufaktur in S-chanf mit Verkaufsgeschäft in Zuoz, hat hier ein zweites Standbein errichtet, welches – zu Recht, wie wir glauben – mit vielen Vorschusslorbeeren bedacht wurde. Das «IN LAIN Hotel Cadonau» ist ein Kleinod im Mittelengadin.

VON PIERRE ANDRÉ CASTELLANI (TEXT), MARCO CADONAU (FOTOS)

«IN LAIN Hotel Cadonau» Bar/Lounge.



Wenn es nach der Meinung der Wirtschafts- und Touristikfachleute ginge, dürfte es dieses Hotel gar nicht geben: zu unsicher die Aussichten, zu einengend die Rahmenbedingungen. Lange Zeit – und zum Teil heute noch – herrschte die Meinung vor, dass eine konventionelle Finanzierung eines neuen Hotelbetriebes nicht mehr möglich sei. Und es ist kein Geheimnis, dass die meisten Fünfsternehäuser in Tourismusgebieten der Schweiz ohne «guten Götti» nicht überlebensfähig wären. Die Familie Cadonau aus S-chanf sieht das anders. Wenn man etwas ganz Spezielles anzubieten hat, findet sich immer eine Kundschaft, die das Spezielle honoriert. Das Besondere am «IN LAIN Hotel Cadonau» ist die Handschrift des Familienunternehmens. Die beiden Brüder – Marco, der Holzverarbeitungsspezialist, und der jüngere, Dario, der Gastronomiefachmann – gingen bei ihrem jüngsten Projekt eine enge Zusammenarbeit ein: Holzmanufaktur und Hotelkultur – so unterschiedlich und in vielem doch so gleich.

WIE ALLES BEGANN

Was in den späten Siebzigerjahren als Einmannbetrieb begann, entpuppte sich schnell als gute Idee: Der Schreiner-Service-Wagen der Cadonau war bald im ganzen Engadin bekannt und ständig auf Achse. Kleine und grosse Reparaturen an Möbeln und Einrichtungen wurden unkompliziert vor Ort erledigt. Nach wenigen Jahren und einer stetigen Nachfrage richteten die Cadonau eine Schreinerei in S-chanf ein und machten die ersten Neu- und Umbauten. Wenig später folgte eine Wohnboutique in Samedan. Auch hier liess der Erfolg nicht lange auf sich warten. Bereits nach einem Jahr zog die Boutique nach Zuoz in ein wesentlich grösseres Lokal. Weitere Ausbauten und Inneneinrichtungen wurden getätigt und viele hochwertige Möbel wurden hergestellt, die Schreinerei mit Holz- und Möbellager vergrössert und das Sortiment der Holzmanufaktur laufend erweitert.

Die IN LAIN Holzmanufaktur produziert in einem Engadinerhaus in S-chanf. Hier werden fast ausschliesslich Einzelstücke geplant und ausgeführt – mal der Engadiner Formensprache verpflichtet, mal in modernem Design. Es ist traditio-



Brigitta und Bernhard, Katia und Marco mit Sohn Risch, Tamara und Dario Cadonau.

nelle Handarbeit, wie sie heutzutage nur noch selten anzutreffen ist. Dabei wird ausschliesslich mit Massivholz und anderen hochwertigen Materialien gearbeitet. Denn egal, ob traditionell oder modern, was Qualität und Verarbeitung der Produkte angeht, geht Schreinermeister Cadonau keine Kompromisse ein. Die Palette der Produktion umfasst Wände, Decken, Böden und Türen in verschiedensten Ausführungen und Varianten. Sämtliche Arbeiten werden umfassend projektiert, geplant und bis ins letzte Detail ausgeführt. Der Sinn für Ästhetik, die langjährige Erfahrung und das handwerkliche Können sind die Stärken des Unternehmens. Marco Cadonau, der Holzfachmann, hat die Gene für Schönes, ausgeprägte Feinmotorik, Präzision und handwerkliche Geschicklichkeit von seinem Vater in die Wiege gelegt bekommen. Wohlproportionierte Profile, ausgefeilte Intarsien, geschmeidige Schnitzereien und schöne Schweife werden täglich in der IN LAIN Holzmanufaktur Cadonau in Handarbeit angefertigt.

ALTE HOTELTRADITION

Die Geschichte des «IN LAIN Hotels Cadonau» ist noch älter als die der Holzmanufaktur. Das 450 Jahre alte Engadinerhaus in Brail gehört seit Generationen der Familie. Bis in die Sechzigerjahre des letzten Jahrhunderts beherbergte das Haus einen klassischen Engadiner Bauernbetrieb. Die Grosseltern von Marco und Dario bauten 1965 die eigene Stube und den Heustall zu einem kleinen, für die damalige Zeit sehr eelen Restaurant um. Man gab die Landwirtschaft auf, und die ganze Familie wurde in den florierenden Gastrobetrieb eingespannt. Im oberen Teil des Hauses wurden zwölf einfache Hotelzimmer eingerichtet. Die drei Töchter, und somit auch Darios Mutter, hatten überall mit anzupacken. Nachdem Grossmutter Franziska erkrankte, beschloss die Familie, den Gastrobetrieb 1972 aufzugeben. Die Zimmer wurden zu vier Ferienwohnungen umgestaltet, das schöne Restaurant blieb fortan ungenutzt.

Für Dario (Jahrgang 1980) war es schon in sehr jungen Jahren eine Vision, dass dieses brachliegende Restaurant dereinst sein Wirkungsfeld werden würde. Die Liebe zur Gastronomie war ihm wohl von seinen Grosseltern in die Wiege gelegt worden. Er strebte von Anfang an nach hoher Qualität – genau wie sein Bruder Marco in der Holzmanufaktur – und legte seine Ausbildung danach aus.

2007 wurde dann aus der Vision Wirklichkeit, und das Familienunternehmen gab sich ein zweites Standbein. Bevor die Realisierung des Suitenhotels angepackt wurde, entstanden im Hauptgebäude drei komfortable Hotelzimmer und drei Restaurants. «La Stüvetta», ein Engadiner Restaurant für Frühstück, Brunch, Mittag- und Abendessen und mit einer gediegenen Sonnenterrasse sowie das Gourmetrestaurant «VIVANDA», welchem folgende Idee zugrunde liegt: Zusätzlich hat die Familie im ehemaligen Kuhstall ein weiteres À-la-carte-Restaurant, die Käseerei, eingerichtet. An einigen Abenden kann man sogar während des Essens beim Käsen zusehen. Wo sinnlich gegessen wird, sollen in einem angenehmen Ambiente die Leistungen des Kochs unterstrichen werden. Brennholzknistern im Cheminée bei Kerzenlichtstimmung und ein garz

*Wir haben uns in dieses Hotel-Bijou verliebt. Die Grösse der Suite, das Verwöhntwerden rund um die Uhr, die Rube in Brail, der persönliche Service, das viele Arvenholz und das gestylte Ambiente machen das Wohfühlklima aus. Frühstück, so lange und so spät wir wollen, oder ein Bad nehmen und dabei die Sicht nach draussen geniessen. Einfach himmlisch!
Die Cadonau haben genau den Geschmack der absoluten Geniesser, die vor allem die Rube suchen, getroffen.*

E. und R. B. aus Z.



Gourmetrestaurant «VIVANDA».



«Bewundernswert, mit welcher Energie die jungen Hoteliers ihren Traum verwirklichen. Sie haben bestens verstanden, dass der Gast die Einzigartigkeit und Authentizität sucht. Die Fanzun AG ist stolz, ihren Beitrag zum Gelingen dieses Projekts geleistet zu haben»

Gian Fanzun, dipl. Architekt FH/SIA,
Geschäftsleitung Fanzun AG



Restaurant Käserai.



Restaurant Talvo.



Die einzigartige Terrassen-Junior-Suite ist heimelig, warm und gemütlich.

persönlicher Service sollen den kulinarischen Abend zu einem speziellen Erlebnis werden lassen.

Das Altholz aus dem altherwürdigen Haus wurde ökologisch aufgefrischt und gekonnt wieder eingebaut. Von der ersten Entwurfszeichnung bis zum Tischgedeck ist alles aus einem Guss – geplant, entworfen und ausgeführt von der Familie Cadonau. Eine gelungene Innenarchitektur ist wie eine Symphonie – das gewählte Thema soll wie ein roter Faden durch alle Räume gehen und sichtbar werden. Die Leidenschaft muss spürbar sein, in den grossen Linien wie in den Details. Die Dekorationselemente sind das Salz in der Suppe, und ein stilvoll gedeckter Tisch wird zur Vorfreude auf ein köstliches Mahl.

Die alte Bausubstanz blieb erhalten, die kleinen Türen und auch viel ausgebautes Altholz wurden wiederverwendet und mit viel Liebe zum Detail verbaut. Das alte Engadinerhaus erstrahlt wieder in neuem Glanz und beherbergt nun drei Restaurants sowie einige Zimmer und Suiten. Im Dezember 2010 hat Dario Cadonau die Restaurants zusammen mit seiner Frau Tamara, welche ebenfalls aus dem Hotelfach stammt, und einem kleinen Team offiziell eröffnet.

UMSETZUNG DER VISION

Für den Neubau des Suitentraktes konnten die renommierten Planer der Churer Fanzun AG gewonnen werden. Die im Hotelbau sehr erfahrenen Architekten haben das grosse Gebäudevolumen rücksichtsvoll im natürlichen Hangverlauf eingebettet und lassen das 450 Jahre alte Engadinerhaus wirkungsvoll als Mittelpunkt und Mutterhaus der gesamten Hotelanlage erscheinen. Die weich geschwungenen Volumen wurden dem Gebäudeverlauf entsprechend gestaffelt und bilden somit eine Terrassierung, welche den Suiten einzigartige Aussenräume

DIE FAMILIE CADONAU

Hinter der Marke IN LAIN steht eine Engadiner Familie: die Cadonau aus S-chanf. Das sind die Eltern Brigitta und Bernhard Cadonau, welche zusammen die Firma gründeten und aufgebaut haben. Die junge Generation der Cadonau sind die beiden Söhne Dario und Marco Cadonau. Dario führt zusammen mit seiner Frau Tamara das Hotel.

Marco Cadonau ist Schreiner und dipl. Gestalter HF Innenausbau. Seine Liebe gilt dem original Engadiner Stil genauso wie modernen Designmöbeln. Aber auch für spezielle Kundenwünsche hat Marco, Geschäftsführer der Holzmanufaktur, immer ein offenes Ohr. Seine Entwürfe realisiert er mit einheimischem Massivholz und anderen innovativen Werkstoffen – nicht umsonst heisst die Holzmanufaktur IN LAIN (deutsch «aus Holz»)...

Risch Cadonau ist die nächste Generation – wer weiss, vielleicht wird ihm die Leidenschaft für Holz von seinem Vater Marco auch in die Wiege gelegt.

Dario Cadonau ist Hotelier HF und Koch. Er hat die Lehre im «Suvretta House» in St. Moritz absolviert und anschliessend bei 19- und 18-Punkte-Köchen wie Philippe Rochat, Harald Wohlfahrt und Daniel Bumann gelernt und die Hotelfachschule in Zürich mit Erfolg absolviert. Dario hat massgeblich an seinem eigenen Hotelprojekt in Brail mitgearbeitet. Sein grosser Traum, aus dem ehemaligen Hotel Garni «La Stüvetta» seiner Grosseltern ein Hotel zu bauen, ist nun Wirklichkeit geworden. Der Innenausbau des alten Engadinerhauses aus dem 17. Jahrhundert wurde durch die IN LAIN Holzmanufaktur Cadonau ausgeführt. Die professionellen und mit viel Erfahrung getätigten Um- und Ausbauten des Unternehmens sind einmalig und das neue Hotel mit Restaurants unbedingt einen Besuch wert.



SCHAUKÄSEREI

Die Schaukäserie ist aus dem ehemaligen Kuhstall des Haupthauses entstanden. Wo gekäst und gleichzeitig gespeist wird, wohlverstanden an schlichten Tischen und Bänken aus 450-jährigen Arvenholz und gedeckt mit Leinen, sind die Sinne der Menschen offen für vieles. Der Gast kann in den Wintermonaten etwa alle zwei Wochen zusehen, wie der köstliche Käse entsteht, und er hat eine grosse Auswahl an hausgeigten Fondue-Variationen.



DER AUTOR

Pierre André Castellani (37) lebt als freischaffender Journalist und Schriftsteller am Bodensee und schreibt für verschiedene Zeitungen und Magazine. Er verbringt die Freizeit und die Ferien meistens in Graubünden.

IN LAIN Hotel Cadonau, Crusch Plantaun, 7527 Brail, Telefon +41 (0)81 851 20 00, Fax +41 (0)81 851 20 01
 IN LAIN Holzmanufaktur Cadonau, 7525 S-chanf, Telefon +41 (0)81 854 19 91, Fax +41 (0)81 854 23 06
 IN LAIN Wohnboutique Cadonau, 7524 Zuoz, Telefon +41(0)81 854 11 75
www.inlain.ch