



Dario und Tamara Cadonau: Die jungen Gastgeber im In Lain Hotel Cadonau.

IN LAIN HOTEL CADONAU

LIFESTYLE-HOTEL AM ENDE DER WELT



Auf Ende 2011 ist die Eröffnung des Neubaus geplant – mit sechs Terrassen, Junior-Suiten, vier Garten-Suiten und einer Spa-Suite.



Zwei Brüder – der eine Hotelier, der andere Holzspezialist – ein Hotel. Das In Lain in Brail (Engadin) ist schlicht, reduziert, naturnah. Keine Engadiner Trutz-Burg. Vielmehr ein Lifestyle-Hotel für Gäste, welche die Natur zu ihrem persönlichen Lifestyle erkoren haben. Ein Interview mit Gastgeber Dario Cadonau über Investitionen, Familienzusammenhalt und Zielgruppen.

Dario Cadonau, Sie sind Koch, haben im Suvretta House in St. Moritz gelernt, standen bei Philippe Rochat und Harald Wohlfahrt am Herd. Warum haben Sie nicht eine internationale Karriere angestrebt und sind stattdessen in Ihre Heimat zurückgekehrt?

Weil es stets ein grosser Traum von mir war, einmal ein eigenes Hotel zu besitzen. Vor vielen Jahren schon haben wir in der Familie Ideen zusammengetragen und das erste Hotel geplant. Damals hatte ich noch nicht einmal die Hotelfachschule begonnen. Dass ich nun meinen Kindheitstraum verwirklichen kann, ist wunderschön! Die Voraussetzungen im Elternhaus meiner Mutter waren perfekt, um daraus etwas Einzigartiges zu bauen. Die Substanz dieses 450-jährigen Hauses ist einmalig. Direkt nach Abschluss der Hotelfachschule habe ich mich an die Planung gemacht, habe den Businessplan geschrieben und bin Schritt für Schritt über sechs Jahre hinweg den steinigen Weg gegangen.

Sie haben Mitte Dezember 2010 eröffnet – mit sage und schreibe drei Restaurants!

In der Tat. Das Restaurant La Stüvetta hat 48 Sitzplätze, das Restaurant Käseri 25 Sitzplätze und das Gourmetrestaurant Vivanda 30 Sitzplätze. Zur gleichen Zeit sind im Engadinerhaus eine Junior-Suite und drei Engadiner Familien-Zimmer für je vier Personen in Betrieb genommen worden.

Geplant ist zudem ein Suitenbau. Wie weit sind diese Arbeiten fortgeschritten?

Der moderne Suitenbau ist bereits im Entstehen. In diesem Dezember kommen zusätzlich sechs Terrassen-Junior-Suiten mit 45m², vier Garten-Suiten mit 65m² und eine Spa-Suite mit 85m² dazu. Der Neubau beinhaltet ebenfalls eine Bar/

Lounge und eine Terrasse mit dreissig Sitzplätzen. Auch die Sozialräume für unsere Mitarbeitenden, die Anlieferung, die Entsorgung und einige Lagerräume sind dort untergebraucht – sowie die gesamte Technik. Das In Lain Hotel Cadonau ist nämlich als Minergie-Hotel konzipiert und wird deshalb mit Erdwärme beheizt.

Das tönt, als lief alles nach Plan. Nie Probleme gehabt?

Sie scherzen! Stellen Sie sich vor, es kommt ein junger Mann mit seinem Businessplan zu Ihnen in die Bank und sagt, er wolle in Brail, am «Ende der Welt», ein Hotel bauen! Ein Start-up-Projekt auf der grünen Wiese ohne jegliche Vergleichszahlen und Anhaltspunkte. Die Bank war total ratlos. Es gab, beziehungsweise gibt keinen vergleichbaren Betrieb an diesem Standort. Das war die Hauptschwierigkeit für mich: dass man das In Lain Hotel Cadonau in keinen Raster setzen kann. Zum Glück konnten wir das Engadinerhaus komplett selber finanzieren, da das Haus der Familie meiner Mutter gehört. Den Umbau haben wir aus eigener Kraft projektiert, geplant und umgesetzt. Die ganze Familie war jede freie Minute auf der Baustelle. Meine Eltern haben sich fast ein Bein ausgerissen, um meinen Traum möglich zu machen. Von aussen sieht es immer sehr einfach aus. Was wir die letzten Jahre geleistet und gearbeitet haben, ist kaum vorstellbar.

Und wie finanzieren Sie den Neubau?

Zur einen Hälfte über die Familie, zur anderen über die Bündner Kantonalbank. Für den Neubau haben wir auch ein Architekturbüro beigezogen, die Firma Fanzun aus Chur.

Wie lange dauerte der Finanzierungsprozess?

Den ersten Finanzierungsversuch haben wir im Januar 2006 gemacht. Der Spatenstich des

Erweiterungsbaus erfolgte am 17. September 2010.

Brail ist nicht St. Moritz. Ein kleines, abgelegenes Dörfchen. Was macht Sie so optimistisch, dass hier ein modernes Hotel Erfolg haben kann?

Brail ist genau in der Mitte des Engadins am Eingang des Nationalparks. In 25 Minuten sind wir in St. Moritz, in 30 Minuten in Scuol. Der Vereinatunnel ist in 15 Minuten erreichbar. Jeder, der vom Vereinatunnel ins Oberengadin geht, fährt am In Lain Hotel Cadonau vorbei. Ein schönes Hotel in einer intakten Engadiner Natur, persönlicher Service auf sehr hohem Niveau und einzigartige Räumlichkeiten zeichnen uns aus. Es gibt im gesamten Engadin keinen vergleichbaren Hotelbetrieb!

Wer ist Ihre Zielgruppe?

Wer verwöhnt werden will und etwas Einmaliges erleben möchte, kommt ins In Lain Hotel Cadonau. .

Sie haben in der Sterne-Gastronomie bei grossen Namen gearbeitet. Welche Ambitionen haben Sie im In Lain?

Ich hatte das Glück, bei guten und bekannten Köchen arbeiten zu dürfen. Philippe Rochat hat 19 Punkte und 3 Sterne, Harald Wohlfahrt von der Traube Tonbach ebenfalls und Daniel Bumann mit dem Chesa Pirani in La Punt 18 Punkte und 2 Sterne. Klar habe ich Ziele mit dem Gourmetrestaurant Vivanda. Ich möchte in der Top-Gastronomie der Schweiz eine Rolle spielen. Im Mittelpunkt steht für uns jedoch immer die Zufriedenheit unserer Gäste. **H**