



Das neue «aifach 2.0» im Haus Asora.

DAS «AIFACH» ZIEHT UM

Gleich doppelt Grund zur Freude: Neueröffnung im Haus Asora und 10-Jahr-Jubiläum

Von Céline Zöllig

Das Restaurant «aifach» – bekannt für sein Konzept, die besondere Atmosphäre und ausgefallene Menüs – zieht um. Schon zu Beginn des Pachtverhältnisses war klar, dass das alte Haus Beau Rivage irgendwann abgerissen werden muss, erzählt Mark Stalder. Er hat das «aifach» vor zehn Jahren mit einem befreundeten Geschäftspartner gegründet. Jetzt ist es so weit, das «aifach» zieht in eine neue Ära: «Aifach verrückt» – mitten im Dorf wird es im Juli im Haus Asora neu eröffnet.

Erfolgsrezept «aifach»

Damals, erinnert sich Mark Stalder, glaubten die wenigsten an das gewagte und noch neuartige Konzept. Gestartet haben wir ziemlich «blauäugig», so Mark Stalder. Ein kleines Team, bestehend aus den beiden damaligen Gründern und drei Mitarbeitern, stemmte die erste Wintersaison, in der sich bereits abzeichnete, dass ein Nerv der Zeit getroffen wurde. Seit dieser ersten Saison hat sich das Restaurant stetig weiterentwickelt und mit immer neuen

Impulsen und Einflüssen wurde ein sich veränderndes Projekt geschaffen. Mark Stalder meint hierzu: «Danke an jeden Einzelnen, der in diesen zehn Jahren bei uns mitgearbeitet hat.»

Das Konzept: Täglich wird ein 4-Gänge-Menü gekocht. Frisch und regional, in Schüsseln angerichtet zum Selberschöpfen. Bis der Gast das Restaurant betritt, weiss er nicht, was das Team am jeweiligen Abend zaubern wird. Die Qual der Entscheidung wird ihm abgenommen. Was anfangs etwas verrückt schien, war genau das, was die Gäste mit der Zeit und bis heute am meisten schätzten.

Aber nicht nur das Anrichten des Essens macht das «aifach» so erfolgreich und verhilft ihm zu einer sehr treuen und wiederkehrenden Fangemeinschaft. Die Stimmung ist lebhaft und herzlich, die Atmosphäre gemütlich und heimelig, zugleich auch modern und hip. Die Tische stehen nah beieinander, wodurch schnell spannende Gespräche entstehen, mit Menschen, die man zuvor nicht gekannt hat.

Transformation Asora

Im Juli 2022 wird nun das neue «aifach» im Haus Asora seine Tore öffnen. Die Tschuggen Group hatte das Gebäude im Oktober 2020 gekauft und bald darauf das Gespräch mit Mark und Larissa Stalder bezüglich einer eventuellen Zusammenarbeit gesucht. Letztes Jahr wurde der Restaurantbereich vorübergehend an ein Pop-up-Restaurant verpachtet, bis die Einzelheiten der Zusammenarbeit feststanden. Bevor das «aifach» einziehen kann, wird das Gebäude komplett kernsaniert. Mark und Larissa Stalder sind zusammen mit Claudia Silberschmidt vom renommierten atelier zürich von Anfang an bei der Gestaltung des «aifach 2.0» federführend. «Dies», so Mark Stalder, «war für uns eine riesen Motivation. Unser 'aifach' neu gestalten zu können – das ist ein sich erfüllender Traum!»

Von Anfang an war klar, «dass das 'aifach' sich neu erfinden wird», so Mark Stalder. Das Gefühl, «die Essenz» des «aifach» sollte dabei erhalten bleiben und spürbar sein, sobald man eintritt. Die Herausforderung, dies auf einen neuen Raum zu transformieren, vereinfacht sich, indem das Kernteam und die Betriebs- und Mitarbeiterphilosophie mit umziehen. Zugleich gibt es einige spannende Änderungen, die der neue Standort ermöglicht.

Die Öffnungszeiten verschieben sich nach vorne. Im «aifach» wird neu ab Mittag gekocht und das Restaurant bleibt durchgehend geöffnet – von 11.30 bis nachts – während der Saison sieben Tage die Woche. Das Angebot wird durch eine Käsevitrine, hausgemachte Süssigkeiten und ein zum «aifach» passendes Barsortiment ergänzt. Den guten Wein dazu findet der Gast wieder in

Form einer speziellen Präsentation in der «Weinwelt».

Ort der Begegnung

Auch am neuen Ort sind im Restaurantbereich gleich viel Sitzplätze vorzufinden. Hinzu kommt ein neuer Ort der Begegnung: die Lounge und Bar – direkt an der Passantenlage.

Die Küche – das Herzstück –, in welcher die Köche ihr Handwerk zeigen, ist offen wie bis anhin und kann nun von drei Seiten eingesehen werden. Sogar beim Vorbeigehen kann man dem Koch vom Gehweg aus zuwinken. Weg vom Industrial-Stil wurde die Materialisierung komplett neu definiert. «Der nackte Stahl und der Plättli-Hintergrund weichen einem regionalen, nachhaltigen Baustoff», erzählt Larissa Stalder freudig. Ein neues Farb- und Einrichtungskonzept transformiert das «aifach» zeitgemäss in das «aifach 2.0».

Mark Stalder freut sich auf das Neue und ist stolz auf die Entwicklung, die stattgefunden hat. «Das 'aifach' wird erwachsen. Es wird 'aifacher', statt nur noch besser», sagen die beiden schmunzelnd zum Abschied, bevor sie sich wieder der Baustelle zuwenden.



Seit zehn Jahren: Gastfreundschaft im «aifach» in Arosa.

DIE ENTEN SIND WIEDER LOS

Am 1. August findet das beliebte Entenrennen zum 20. Mal statt

Von Beat Maissen

Am 1. August 2022 findet bereits zum 20. Mal das beliebte Entenrennen statt. Auch dieses Jahr geht der gesamte Beitrag an das Kinderheim Strahlegg in Fideris. Dies passt zum mehrjährigen Projekt «Hilfe für Kinder in der Region». Seit vielen Jahre organisiert der Rotary Club Arosa das Entenrennen mit dem Ziel, Kindern aus der Region zu helfen.

«Selbstloses Dienen»

Rotary International ist die älteste Service-Club Organisation der Welt. Die Mitglieder eines Rotary Clubs setzen ihre beruflichen Fähigkeiten in ehrenamtlicher Arbeit ein, um anderen zu helfen – getreu dem Motto «Selbstloses Dienen». Weltweit gibt es über 33 000 Rotary Clubs in mehr als 200 Ländern. Der 1953 gegründete Rotary Club Arosa unterstützt Gemeindendienst Jugend und Berufsdienstprojekte in der Region. Darunter fallen das Entenrennen zugunsten des Kinderheims Strahlegg in Fideris, Guetzlibacken für die Ü80, der Mittagstisch Langwies, Skiabo und Ski-ausrüstung fürs Chinderhus Strahlegg. Die Rotarier engagieren sich in Projekten für jene Menschen, die Hilfe benötigen.

Neben den regionalen ist der Rotary Club Arosa auch an internationalen Pro-

jekten beteiligt. So ermöglichen beispielsweise skildream Schweiz und Rotary Jugendlichen in Laos, sich den Traum einer guten Berufsausbildung zu erfüllen. In einem Schul-Trainingscenter können sie nach dem Modell der Schweizerischen Dualen Berufslehre einen Beruf erlernen.

Auch in diesem Jahr ist wieder geplant, über 1000 Enten am Obersee ins Wasser und auf den Weg zum Untersee zu schicken. Wie gewohnt gewinnen die zehn ersten Enten tolle Arosa-Preise, welche den Zertifikatsbesitzer übergeben werden können. Sämtliche Preise sind gesponsert, sodass alles eingenommene Geld zum Projekt geht. Neu können die Entenzertifikate auch online gekauft werden. «Dies haben wir uns als Erweiterung der Verkaufskanäle geplant», erklärt Gieri Maissen, Sekretär des RC Arosa. Die Entenzertifikate können am Dorfmarkt, Freitag, 22. Juli, oder im Vorverkauf über die Homepage «<https://arosa.rotary2000.ch/de/>» bestellt werden, ausserdem im Restaurant «Gspan» sowie im Hotel «Astoria».

Auch dieses Jahr unterstützen der Kiwanis Club Arosa und der Lions Club Arosa dieses Projekt.



Auch in diesem Jahr sollen wieder über 1000 Enten am Obersee an den Start gehen.

Anzeige

WUFFLI
FOTO ■ VIDEO AG
SEIT 1978

DIGITALISIERUNG

Vertrauen Sie Ihre wertvollen
Erinnerungen nur uns an

- Super 8
- Normal 8
- 16mm Film
- Audio- / mini-DV Kassetten
- VHS / VHS-C / S-VHS-C
- Video 8 / Hi8 / Digital 8
- Fotos & Dokumente
- Negative & Dias

Ihre Originale werden von Fachleuten auf professionellen Maschinen verarbeitet.

Autobahn Chur Süd | Mainstation 1901
Spundisstrasse 23, 7000 Chur | www.wuffli.ch

NEU