



Restorant Uondas, Celerina

TEXT: REGULA LEHMANN FOTOS: ZVG

Uondas heisst in Rätoromanisch Wellen – die Wellenbewegung des Inns, der direkt am Restaurant des Hotels Chesa Rosatsch in Celerina vorbeifliesst, inspirierte auch zum Innendesign und Namen des neu gestalteten Lokals. Die Wellen des Flusses fliessen in das Konzept des Uondas ein. Die hellen Panels aus Multiplex und Birkenfurnier, welche sich an der Decke entlang ziehen, erinnern in ihrer Struktur an Wind, der das Wasser kräuselt, wenn er über den Fluss streicht.

In der Mitte des Raumes befindet sich ein 8,5 Meter langer, wellenförmiger Raumtrenner aus geschichteten Holzplatten. In jeder der drei so entstandenen Nischen stehen runde Esstische, dazu gesellen sich Designerstühle. Über den Tischen prangen Kronleuchter mit Dutzenden gläsernen Wassertropfen. Alle anderen Lichtquellen

sind in der Deckenstruktur verborgen und erzeugen eine angenehme warme, indirekte Beleuchtung.

Im Zuge des Umbaus wurde auch die Küche vergrössert und erneuert. Sie befindet sich im zurückliegenden Teil des Raumes hinter schwarzen Glasscheiben, so dass Schall und Gerüche nicht in den Gastraum dringen, trotzdem aber einen Sichtkontakt zwischen Köchen und Gästen gewährleistet ist. «Wir wollten die Köche nicht verstecken, sondern ihnen mittels Panoramafenstern eine visuelle Kommunikation mit dem Gast ermöglichen», erklärt Urs Mundwiler von der Muwi Architektur AG, welcher zusammen mit Christine Disch das neue Konzept gestaltet hat.

i Übersicht

Adresse

Restorant Uondas, Hotel Chesa Rosatsch, Via San Gian 7, 7505 Celerina

Konzept

Ganztägig geöffnetes In-Lokal. Hausgemachte Flammkuchen, italienische Pasta und hausgereiftes Engadiner Fleisch.

Materialisierung

Engadin-verbundene Materialien, modern interpretiert. Keramikplatten, Schwarzglas, Weissglas. Deckengestaltung und Brüstung: Birkenholz. Möbel: Ahorn.

Zielpublikum

Hotelgäste, Passanten, Sportler und Geniesser

Fläche

Total 120 m²

Sitzplätze

72 innen / 72 aussen

Stuhlsatz (in CHF)

Mittag: 35.–, Nachmittag: 30.–
Abend: 65.–

Durchschnittsbö (in CHF)

Mittags 35.–, Abends 55.–

Anteil Food / Beverage (in %)

65 / 35

Mitarbeiter

7

Planung & Realisierung

Muwi Architektur AG, Celerina

Rechtsform

Einzelfirma

Inhaber

Lukrezia Brentel-Kunz

Geschäftsführung

Michael Stutz