

Medienmitteilung

Chur, 29. November 2017

Neuer Gastrobetrieb

«Güterschuppen Arosa» bereit für Wintersaison

Nach knapp zweijähriger Planungs- und Realisierungsphase ist es soweit: Am Samstag, 9. Dezember 2017 öffnet am Bahnhof Arosa der Rhätischen Bahn (RhB) der «neue» Güterschuppen. Was früher dem Bahnbetrieb diente, ist heute ein moderner, ganztägiger Gastrobetrieb mit einer breiten Angebotspalette und einem fünf Meter hohen Rundfenster, welches den Blick auf das Aroser Berg-Panorama freigibt. DJ's und Live Bands werden künftig an Wochenenden für Unterhaltung sorgen.

Industrietouch statt Arvenstübli

Getragen wird die einstige Werkhalle von einem unverfälschten Industrieboden und Einrichtungsmix, der simpel gehalten ist – passend zum denkmalgeschützten Güterschuppen. Im Mittelpunkt stehen die offene Küche mit Holzkohle-Ofen und eine grosse Bar mit Lounge-Bereich. Lieber als ein kleines, urchiges Arvenstübli wollten die innovativen Macher einen riesigen, puristischen Cheminée-Kubus, in welchem das Feuer symbolisch für die Leidenschaft, aber auch die Bescheidenheit in diesem neuen Lokal steht. Ein 5-Meter hohes Rundfenster öffnet das Panorama auf die wahren Helden dieses Ferienortes: Die Hausberge. Die heimischen Berge ragen hier spektakulär direkt in die Gastrostube – und das mit voller Absicht.

Ein innovatives Trio

Marc Saxer und Daniel Kehl, Inhaber der Two Spice Gastronomie, bilden zusammen mit ihrem Geschäftspartner Marc Bachmann, dem Geschäftsführer des Güterschuppens, ein erprobtes Gastronomie-Trio. Betreffend das Gastrokonzept hat die RhB auf zwei Faktoren geachtet. Erstens sollte mit dem neuen Betrieb ein Ort geschaffen werden, welcher das Potenzial dazu hat, Gäste anzuziehen. Zweitens war für die RhB wichtig, dass die Betreiber eine gewisse Verbundenheit zu Arosa vorweisen konnten und Erfahrung im Gastro- und Eventbereich hatten. Marc Bachmann ist Geschäftsführer und Mitinhaber des Lokals. Er hat schon mehrere Saisons in Arosa gearbeitet und vermittelt als bodenständiger Gastgeber perfekt zwischen Einheimischen und Touristen.

«Wir wollen in unserem Lokal einen guten Groove leben. Alle, sowohl der Gast als auch das Team, sollen sich in diesem lebendigen, sympathischen Restaurant wohlfühlen», so

Marc Saxer. Der neue Güterschuppen Arosa soll bei allen Gästen Heimatgefühle wecken. Wo auch immer sie herkommen. Denn Heimat, das definiert in erster Linie die Verbindlichkeit der Gastgeber und mit ihr ein raffiniertes Speiseangebot, das lokale Zutaten mit internationalen Ideen mixt.

Vom ersten Kaffee bis zum letzten Drink

Der Güterschuppen Arosa ist ein moderner, stimmiger Betrieb, wo die Gäste von morgens bis abends am zehn Meter langen Holztisch Platz nehmen, gemütlich Kaffee trinken, Zeitung lesen und sich bis am späten Nachmittag das grosse Brunch-Angebot schmecken lassen. Mittags tunken sie knuspriges Brot in hausgemachte Auberginenmousse und bestellen einen saisonalen Salat dazu. Oder sie lassen sich abends ein zartes Stück Fleisch im Grillofen – genannt Josper – zubereiten. Natürlich auf anständiger Holzkohle gegrillt und am offenen Cheminée genossen. Bevor dann am Wochenende auch mal ein Berliner DJ ein paar Tracks und mehrmals im Monat eine Live Band ihre Songs durch den 286 Quadratmeter grossen Raum ertönen lassen.

Eröffnungsfest am 9. Dezember 2017

Samstag, 9. Dezember 2017, ab 15.00 Uhr bis 01.00 Uhr.

Höhepunkte: Wurst vom Grill und Bier im Freien / Gerichte vom Josper mit Beilagen zum Probieren im Restaurant / Kinderspielecke / ganztags Live DJ und ab 19.00 Uhr Live Band. Alle Interessierten sind herzlich eingeladen, an der Eröffnung vorbei zu schauen.

Adresse

Güterschuppen AG
Bahnhofplatz
7050 Arosa
info@gueterschuppen-arosa.ch

Öffnungszeiten

Sonntag bis Donnerstag 09:00 bis 24:00
Freitag und Samstag 09:00 bis 02:00

Auskunftsperson für weiterführende Fragen:

Sonia Kümin, Two Spice AG, Riesbachstrasse 61, 8008 Zürich
sonia.kuemin@twospice.ch
Telefon 044 577 58 16