

# Im Hotel Chesa Rosatsch hat die «Hühnererei» eröffnet

Kurz vor Weihnachten eröffnete im Hotel Chesa Rosatsch – Home of Food in Celerina das neue Restaurant Hühnererei.



«Die Hühnererei» in der historischen Stube Rosatsch und in der neu designten Stüva l'En des Hotels Chesa Rosatsch in Celerina.

Bild: rahelandron.ch

Rund 100 Gäste aus dem Unterland sind zur Eröffnung am 22. Dezember 2019 ins Hotel Rosatsch in Celerina gekommen, um das neue Restaurant Hühnererei in der historischen Stube Rosatsch und in der neu designten Stüva l'En einzuweihen.

Die digitale Transformation ist längst auch in der Gastronomie angekommen. So überfluten die Sozialen Medien die Menschen mit Food Bildern, die sie ganz nach eigenem Gusto selektieren können. Wer also auswärts essen möchte, will auch Spass haben, tolles Essen geniessen, und dieses oft auch mit seinen Freunden teilen.

Diesen Wunsch will «Die Hühnerie» künftig erfüllen. Die hohen Ansprüche an Qualität und Geschmack sollen dabei beibehalten werden, doch wollen die Macher mehr Verve, Witz und Erlebnis bieten, wie es in einer Mitteilung hiesst.

Küchenchef Jan Gassen hat, inspiriert von Küchen aus der ganzen Welt, eine bunte Palette an Rezepten vom Huhn und seinen Verwandten samt ihren Eiern entwickelt. Auf der Speisekarte finden sich dabei auch der Mini-Taco mit pflanzlichem Coconut-Chicken vom Zürcher Jungunternehmen Planted, das Poulet aus Erbsen herstellt. «Damit wollen wir unseren Gästen eine schmackhafte vegane Variante bieten. Das ETH-Start-up Planted bietet eine wirklich überzeugende Alternative aus Erbsenprotein, Erbsenfasern, Sonnenblumenöl und Wasser», erklärt Michael Stutz, Food Profi und Geschäftsführer der Gastgeber 3.0 AG.

### **Die Egg-Gang**

In der Küche und im Service werden leidenschaftliche Foodies am Werk sein, die sich ganz der Gastronomie verschrieben haben. In der Hühnerie kann die Egg-Gang, wie sich hier die Mitarbeitenden mit einem Augenzwinkern nennen, ihre Leidenschaft ausleben und so die Gäste begeistern. Es versteht sich von selbst, dass die Gang als Influencer auf Instagram und Facebook aktiv ist. Man will das Wissen über Food und Getränke gerne mit den Gästen teilen, wie die Initianten weiter schreiben.

Dazu gehört auch die weit herum bekannte und umfangreiche Auswahl an auserlesenen Weinen zu vernünftigen Preisen. Die Bar pflegt zudem seit Jahren feinste Spirituosen und hat sich auch einen Namen gemacht mit Cocktails und Bier von kleineren Brauereien.

### **Art by Oibel**

Angelehnt an die Tradition der für das Engadin typischen Sgraffiti wird der Zürcher Graffiti Künstler Samora Bazarrabusa, besser bekannt als Sam Oibel, verschiedene Fabelwesen an den Wänden des Lokals platzieren. Oibel gestaltet ebenso die Speisekarte als Scratch Book.

Die Innenarchitektur mit gekonnter Lichtinszenierung und einer raffinierten Decken-Installation trägt die Handschrift der DIA Architects, Stuttgart. Es sollen überraschende Effekte entstehen, die den digital affinen Gästen als spektakuläre Kulisse für ihre Posts auf Social Media dienen sollen.

Der Umbau wird laut Mitteilung von lokalen Unternehmen und regionalen Handwerkern durchgeführt. Zu ihnen gehören etwas die Schreinerei Fried AG Bever, Elektro Weisstanner Celerina und das Malergeschäft Donatsch Celerina sowie die Staub Ofenbau & Plattenbeläge AG St. Moritz. (htr)

Publiziert am Dienstag, 07. Januar 2020