

333 Jahre alt und noch immer flott im Schuss

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Das Romantikhôtel Stern feiert ein nicht alltägliches Jubiläum: Seit genau 333 Jahren bewirbt das Haus am Rande der Altstadt Gäste von nah und fern. Gastgeber Adrian K. Müller blickt stolz auf das Erreichte zurück und zuversichtlich auf die anstehenden Herausforderungen.

Das Romantikhôtel Stern ist zwar alt, doch keineswegs verstaubt. Das Entree ist einladend, die Rezeption aus duftendem Arvenholz verbreitet eine heimelige, aber trotzdem zeitgemässe Atmosphäre. Freundlich heisst der junge Mitarbeiter am Empfang die Gäste willkommen. Ein Besuch in der historischen Gaststube bestätigt den positiven Eindruck: Nicht nur das Servicepersonal trägt hier ein Lächeln auf den Lippen. Das Restaurant ist für seine Bündner Spezialitäten und saisonalen Gerichte weit herum bekannt und dementsprechend mittags wie abends gut besetzt.

Den Gast spüren

Adrian K. Müller, seit viereinhalb Jahren Miteigentümer des «Stern», geht mit gutem Beispiel voran und packt kräftig mit an, wenn Not am Mann oder an der Frau ist. Und er liebt es, die Kundenschaft mit dem alten Buick von 1933 am Bahnhof persönlich abzuholen und ihr Gepäck im Kofferraum zu verstauen. «An der Front den Puls der Gäste spüren ist für mich wichtig», sagt er. Andererseits, so Müller, schätze auch

der Gast den direkten Kontakt zum Chef. Der dunkelbraune Oldtimer, stets in perfektem Zustand, passt gut zum Traditionshaus: Die Existenz der Herberge «Gasthaus zum Stern» war schon 1677 urkundlich festgeschrieben. Chur war damals Knotenpunkt zwischen Nord und Süd und der «Stern» eine beliebte Pferdewechselstelle mit eigenen Stallungen. Hier konnte man sich verköstigen und sein müdes Haupt auf einen Strohsack betten.

Der «Stern» geniesst nicht nur heute einen guten Ruf: Im 19. Jahrhundert etwa gehörte er gemäss dem damaligen Stadtarchivar zum Kreis jener fünf Gasthäuser, die in der Stadt Klang und Namen hatten. Von 1882 bis 1969 gehörte das Hotel der Familie Taverna. Am 1. Mai 1969 ging es in den Besitz von Dolores und Emil Pfister über. Der Hotelier, heute 80 Jahre alt, machte aus dem 70-Zimmer-Haus das, was es heute noch ist: Ein gepflegtes Hotel mit echt gelebter Gastfreundschaft. Müller will an dieser Tradition festhalten. Und das lässt er sich einiges kosten. Vor und hinter den Kulissen wird kräftig investiert. Ein grosser



333 Jahre Geschichte: Adrian K. Müller ist stolz auf die Vergangenheit seines Hotels.

Brocken war die Vergrösserung der Küche. Dieses Jahr erhalten die Zimmer neue Bäder und die Korridore einen frischen Anstrich. Und als Nächstes wird der vierte Stock komplett umgekrempelt und mit drei Suiten und zwei Doppelzimmern ausgestattet.

«Mr. Bean» war da

Müller ist mit Chur eng verbunden. Bei «Milo» Pfister absolvierte er die Lehre als Kellner, bevor er sich an der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern weiterbildete und später die renommiertesten Häuser Asiens erfolgreich leitete. Die Rechnung geht nicht nur im grossen Luxushotel,

sondern auch im kleinen Dreisternehaus auf: 2008 war das bisher beste Jahr in der Geschichte. Und nach der Finanzkrise, die auch an Müller und seinen 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nicht spurlos vorbeigegangen ist, leuchtet der «Stern» heute wieder heller: Die ersten drei Monate, so Müller, seien sehr vielversprechend. Ein klein wenig zum guten Quartalsergebnis beigetragen hat übrigens auch ein echter Promi: Rowan Atkinson, besser bekannt als Mr. Bean, hat dem «Stern» kürzlich seine Aufwartung gemacht – und dessen Gastfreundschaft in vollen Zügen genossen. ■

GUTE KÜCHE, GUTE WEINE

Anfang Mai ist das Romantikhôtel Stern in die Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen worden. Der Bündner Sektion dieser 1950 in Paris gegründeten internationalen Verbindung gehören – neben zahlreichen Privatpersonen – 28 Hotels und Restaurants an. Neben dem Restaurant Va Bene ist der «Stern» das zweite Mitglied in Chur. Die Chaîne des Rôtisseurs, die weltweit zurzeit rund 25 000 Mitglieder zählt, vereint professionelle Gastronomen und ambitionierte Geniesser mit dem Ziel, die gehobene Küchen- und Tafelkultur zu fördern. Die «Stern»-Brigade verwöhnte die geschulten Gaumen bei der offiziellen Aufnahme in die Vereinigung mit kreativen Interpretationen der traditionellen Bündner Küche. (cm)