südostschweiz



Graubünden

Oberhalb von Stels: Wie ein Paar seinen Traum von der Sommerbeiz lebt

Andreas Metz und Nadja Büttiker hatten genug vom Massentourismus am Rheinfall. So packten sie ihre Koffer und fanden im Prättigau ihr Sommerglück.

ALISHA KÜNZI

südostschweiz

Südostschweiz bei Google bevorzugen

Auf 1650 Metern über Meer liegt es: das «Berghaus zum See» in Stels im Prättigau, eingebettet zwischen imposanten Bergen, grünen Hügeln und Blumenwiesen. Andreas Metz und Nadja Büttiker führen seit vier Jahren ihre Sommerbeiz mit viel Leidenschaft. Während andere Gastronomiebetriebe im Tal das ganze Jahr geöffnet haben, bleibt ihnen nur die Sommerzeit, um Gäste zu bewirten. Kann ein Lokal unter diesen Bedingungen überhaupt erfolgreich sein? Und welchen Herausforderungen muss sich das Paar bei seinem Herzensprojekt stellen? Ein Besuch an einem Ort, der für seine Betreiber trotz aller Herausforderungen magisch bleibt.

Vom Rheinfall ins Prättigau: Der Weg in die Berge

Bereits seit 14 Jahren sind Metz und Büttiker ein Team in der Gastronomie. Bevor es sie hoch in die Berge verschlug, betrieb das Paar ein Badi-Restaurant beim Rheinfall in Schaffhausen. Hot Dogs, Pommes und Chicken Nuggets – irgendwann hatten sie genug vom Stress und dem Massentourismus. Und so machten sie sich auf die Suche nach ihrem neuen Abenteuer in den Bergen.

Ihr Vorhaben erzählten sie einem Gast in der Badi. Wie der Zufall es wollte, war diese Frau eine Wanderleiterin aus dem Prättigau. Keine drei Wochen später erhielten Metz und Büttiker eine Liste mit leerstehenden Objekten in Graubünden.

Büttiker kann sich noch genau an den Tag erinnern, an dem sie das «Berghaus zum See» zum ersten Mal sah. Es sei im Spätsommer mitten in einer «brutal strengen Badi-Saison» gewesen, erzählt sie. An einem regnerischen Samstag beschloss das Paar, das Restaurant zu schliessen, um sich das erste Objekt auf der Liste anzuschauen. «Ich war stinkhässig», erinnert sich Büttiker. Sie hatte gar keine Lust, am ersten Regentag der Saison in die Berge

südostschweiz

Nebel getauchte Aussicht sah, «da fuhr es mir direkt ins Herz», erzählt sie und schlägt sich dabei mit der Hand auf die Brust, um die Intensität dieses Moments zu unterstreichen.

Es war das erste von zehn Berghäusern, die das Paar begutachtete, und es war gleich ein Volltreffer. «Kein anderes kam an dieses heran», meint Metz schmunzelnd. Und so begannen sie, ihr neues Leben aufzubauen.



Eine Aussicht, die direkt ins Herz fährt: In dieses Bergpanorama hat sich das Paar vom «Berghaus zum See» auf den ersten Blick verliebt. Bild: Corinne Thöni

Als Luftkurort erbaut: Ein Haus mit viel Geschichte

95 Jahre hat das «Berghaus zum See» bereits auf dem Buckel. Eine Tatsache, die das Gebäude für den ahnenforschenden Betreiber noch viel spannender macht. In dieser Zeit habe sich einiges an Geschichte angesammelt, sagt Metz. 1931 wurde das Haus von Hans Willi und Gretli Willi Sprecher erbaut. Dazumal jedoch nicht als Gasthaus, sondern als Luftkurort für lungenkranke Kinder.

Website des «Berghaus zum See» wurde das Familienunternehmen über die Jahre eine Anlaufstelle für eine breite Palette an Menschen. Von 2013 bis 2021 führte die dritte Generation der Familie Jecklin-Willi das Berghaus.

2023 kam dann das Wirtepaar und pachtete den Betrieb. Somit ist und bleibt das «Berghaus zum See» im Familienbesitz. Das Haus stehe immer noch in seinem Originalzustand, und Bänke, Geschirr sowie manche Dekoration würden von ihren Vorgängern stammen, sagt das Paar. «Die Blumen und Gärten mache ich allerdings selbst. Das ist meine Leidenschaft», erzählt Büttiker.



1/2

Überall Geschichte: Die Tische und Bänke auf der Terrasse stammen von den Vorgängern. Bild: Corinne Thöni

Ein familiäres Ambiente – und schon Familienmitglieder gefunden

80 Prozent der Gäste stammen laut dem Wirtepaar aus Graubünden. «Von Schiers kommen viele Gäste immer wieder.» Im Sommer stossen dann noch die Feriengäste vom Maiensäss,

südostschweiz

Doch nicht nur das Ambiente ist familiär im «Berghaus zum See». Metz hat hier oben auch schon Familienmitglieder gefunden. «Es ist die Heimat meiner Vorfahren. Ich habe die Genealogie meiner Vorfahren erforscht und Stammbäume erstellt.» Deshalb passierte es schon ein paar Mal, dass Gäste den Namen «Metz» sahen und meinten: «Meine Grossmutter heisst auch so!» So hat der Wirt bereits einige neue Verwandte kennengelernt und gleich im Familienstammbaum, der im Haus vorzufinden ist, eingetragen.

Und genau diese Ahnenforschung findet sich auch in den Gerichten des Paares wieder. «Unsere Menüs sind alles alte Walser Rezepte», erklärt Büttiker. Aus diesem Grund werde bei ihnen viel mit Kartoffeln und Chabis gekocht. Ein Schnitzel mit Pommes suche man bei ihnen vergebens. «Bei uns gibt es Dinge, die es sonst nirgends gibt.»

Einmal pro Woche gehts ins Dorf zum Einkauf

Regionalität, nachhaltige Produktion, kurze Lieferwege und eine tierfreundliche Haltung stehen für das Paar an erster Stelle. Deshalb kauft Metz sämtliche Zutaten selbst ein. «In der Regel fahre ich einmal pro Woche ins Dorf, um alles zu besorgen, was wir brauchen», erzählt er.

Auf der Speisekarte stehen Walser Spezialitäten, Ghackets und Hörnli sowie hausgemachte Kuchen. Doch die Planung ist anspruchsvoll: Nur ein Bruchteil der Gäste reserviert im Voraus. Wie viele Gäste tatsächlich kommen, wissen Metz und Büttiker deshalb oft erst kurzfristig. «Das ist ein Problem», sagt der gelernte Koch. «Ich weiss dann nicht, wie viel ich vorbereiten und bestellen muss oder ob wir zusätzliches Personal benötigen.»

südostschweiz



Frischer und hausgemachter Kuchen: Der gelernte Koch Andreas Metz bereitet alle Menüs und Desserts selber zu. Bild: Corinne Thöni

Ein Leben ohne Kanalisation

So schön wie es Metz und Büttiker hoch oben in Stels auch finden, gibt es doch einige Herausforderungen. Das Thema Wasser, insbesondere Abwasser, ist eine grosse Belastung. Eine Wanderin, die gerade einkehrt, erzählt, sie habe schmunzeln müssen, als sie auf der Toilette das Schild «Wir müssen Wasser sparen» gesehen habe.

Der Wirtin ist es aber ganz ernst damit. Wasser erhalten sie von einer Quelle. Die Herausforderung beginnt jedoch dann, wenn das Wasser abfliessen muss. «Wir haben keine Kanalisation, nur einen Abwassertank», erklärt sie. Ungefähr dreimal im Jahr kommt der Bauer mit dem Druckfass und pumpt den Tank leer. In Stels kann das dann in die Kanalisation eingespeist werden. «Dieser Prozess ist sackteuer», sagt Büttiker. Deswegen ist es wichtig, auf den Wasserkonsum zu achten.

Ein prominenter Gast in Stels – ein Highlight

südostschweiz

eine Reservation vorzunehmen. Er komme mit Ewan McGregor vorbei, sie würden gerade eine Dokumentarserie drehen. «Mein Partner meinte zu mir, dass ich heute einen Hollywood-Star kennenlernen würde. Das glaubte ich ihm natürlich nicht», erinnert sich Büttiker. Und so kam es, dass sie auf der Terrasse stand und plötzlich der schottisch-amerikanische Schauspieler um die Ecke kam. «Ich habe ihn sofort erkannt», sagt Büttiker mit strahlenden Augen. Ihre ersten Worte an den Hollywood-Star: «You are Ewan McGregor!» Seine Antwort: «Yes, hello.» Ein gemeinsames Bild hängt bis heute in der Gaststube.

Sie haben Tipps für junge Wirtinnen und Wirte

Metz und Büttiker haben sich ihr Sommerglück erfüllt. «Es sind lange und anstrengende Tage, doch wir haben unsere Ruhe, sind umgeben von der Natur und leben so, wie es Natur und Wetter gerade wollen.» Nach vier gemeinsamen Jahren im «Berghaus zum See» haben die beiden viel Erfahrung gesammelt. Was würden sie also Menschen und Paaren raten, die ebenfalls von einem eigenen Berggasthaus träumen? «Wenn du selber einen Gastronomiebetrieb übernimmst, musst du aus der Gastronomie kommen.» Das ist Metz' erster Tipp an junge Wirtinnen und Wirte.

Selber ist Metz gelernter Koch. Büttiker kommt aus dem Service. «Für uns war klar, dass wir gemeinsam in die Gastronomie gehen werden», erzählt Büttiker.

Zudem müsse man bescheiden sein, wenn man eine Bergbeiz leiten wolle. Wer Luxus wünsche, könne gleich wieder den Berg hinunterfahren. Das gelte besonders für den Stundenlohn. «Den darf man sich gar nicht ausrechnen», sagt Metz lachend. Sie wüssten nie, wie viel am Ende des Monats bei ihnen auf dem Konto lande. «Das ist nicht wie bei Festangestellten», vergleicht Metz.

südostschweiz

auch schon gesehen, dass sich Paare nach nur einem Jahr getrennt hätten. «Das finde ich schon etwas krass», sagt Büttiker. Durchhaltevermögen müsse man haben. Laut der Wirtin sollte das in einer Partnerschaft sowieso so sein.

> *«Das würden wir einem jungen Paar empfehlen: Seid euch sicher, dass ihr durchhalten wollt. Auch wenn es Misserfolge oder Frust in der Beziehung gibt.»*
>
> Nadja Büttiker



Zwischen imposanten Bergen und grünen Hügeln: Das «Berghaus zum See» liegt 40 Minuten zu Fuss von der Postauto-Endstation Stels-Mottis entfernt. Bild: Corinne Thöni

Die Kälte treibt sie dann doch zurück ins Tal

So schön es beim «Berghaus zum See» in der warmen Sonne auch ist, irgendwann kommt der Winter. Und dann wird es bitterkalt. Selbst wenn man den Winter oben auf dem Berg würde verbringen wollen, könnte man die kalten Monate nicht überstehen. Das Haus

südostschweiz

Mitte Oktober heisst es: alles einpacken und winterfest machen. Deswegen haben Metz und Büttiker noch eine Wohnung beim Rheinfall, wo sie den Winter verbringen. «Die letzten drei Jahre habe ich einen Job als Taxifahrer in Klosters und Davos angenommen», erzählt Metz. Vom Sommergeschäft allein kann er nicht leben.

Bei Büttiker sieht es anders aus. Die Wirtin ist während dieser Zeit zu Hause und geniesst die stressfreien Monate. «Sie ist so bescheiden. Sie braucht so wenig», sagt Metz über seine Partnerin. Vorfreude auf den Frühling verspüren sie aber beide. «Wir freuen uns jedes Jahr aufs Neue, wenn die Sommersaison wieder losgeht.»

Öffnungszeiten «Berghaus zum See»

Sonntag/Montag: 10 bis 18 Uhr
Warme Küche: 11:30 bis 14 Uhr
Nachmittags-Karte: 14 bis 17:30 Uhr

Dienstag – Donnerstag: 10 bis 21 Uhr
Warme Küche: 11:30 bis 14 Uhr und 17:30 bis 20 Uhr
Nachtessen: nur ab sechs Personen (Reservation erforderlich)
Nachmittags-Karte: 14 bis 17:30 Uhr

Freitag/Samstag: 10 bis 21 Uhr
Warme Küche: 11:30 bis 14 Uhr und 17:30 bis 20 Uhr
Nachtessen: Reservation erforderlich
Nachmittags-Karte: 14 bis 17:30 Uhr

Im Juli bleibt das «Berghaus zum See» jeden Montag geschlossen.
Ab 1. September bis Saisonende ist das Berghaus täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Nachtessen ab sechs Personen ist auf Reservation möglich.
Bei sehr schlechtem Wetter kann das «Berghaus zum See»

südostschweiz

Mehr zum Thema: Prättigau/Davos, Gastronomie

Auch interessant

Anzeige



Natur Medizin

Arzt: „Diese Küchenzutat entwässert geschwollene Beine besser als…



Zwei Männer ertrinken im Walensee:...

Anzeige



Männer Gesundheit

Übermäßiger Harndrang: Urologe zeigt simple Methode



Vergessene Bahnlinie im Misox: Mit dem Zug von Graubünde...

Anzeige



Verbraucherwelt

Wir haben die neue Mini-Klima getestet: Das Fazit ist eindeutig!



65-Jähriger stirbt in Kaltbrunn während Fahrt mit Rennvelo

Anzeige



Männer Gesundheit



Doch noch Skifahren in Braunwald? Reto Glarner hat einen...

Anzeige



Radfahren Heute

Strahl? - Tun sie dies heute… als die Verlierer.

Anzeige

Nach oben

Newsportal-Services

Themen von A-Z

Leserbrief einreichen

Tipps an die Redaktion

Redaktions-Team

Weitere Angebote

E-Paper

Radio Grischa

TV Südostschweiz

Südostschweiz Jobs

RSS

Verlag

südostschweiz

ABOPLUS

SOMEDIA

Arbeiten bei SOMEDIA

Digitale Werbung buchen

Folgen Sie uns auf:

Impressum Cookie-Manager AGB Datenschutz