



Hotel Fidazer Hof, Flims

TEXT: REGULA LEHMANN

Im Fidazer Hof in Flims wurde im November ein schwebender Pavillon auf 57 Stelzen an das bestehende, 100-jährige Gebäude hinzugebaut. Damit gewinnt das Hotel eine rund 145 m² grosse Fläche, welche für das Wellness- und Gesundheitsangebot genutzt wird.

Da die Bauzeit begrenzt war, liess der verantwortliche Architekt Markus Peter den Neubau als halbfertiges Element anliefern. Boden, Wände und Decken sind aus Fichtenholz. Die Fassade besteht aus «gesmoktem» Altholz und einer grossen Glaswand, welche im Sommer geöffnet werden kann, so dass die Behandlungszimmer quasi nach aussen verlegt werden können.

Die Fronträume im Anbau werden angesichts der schönen Aussicht als Therapiezimmer genutzt. Im hinteren Teil sind

neue Räume für die Mitarbeiter entstanden. Zum ganzheitlichen Naturheilkonzept des Hotels gehört auch, dass der Bau frei ist von Elektrosmog.

Innen ist die Ausstattung schlicht und sec. Die Böden und Teile der Wände bestehen aus rutschfesten, anthrazitfarbenen Steinzeugplatten. Auch die Ein- und Unterbauten sowie die Ablageflächen sind mit diesen Platten versehen, darin fügen sich scheinbar nahtlos die Lavabos und Badewannen ein. Grössere Fronten bestehen aus Altholz natur, gebürstet und gesmokt. Die Hotelbesitzer Antonia Schärli und Roland Häffiger wollen in Zukunft den Naturgedanken noch weiter vorantreiben. Ihr nächstes Ziel ist es, die Kraft der Sonne für die Warmwasserzubereitung zu nutzen.

Underline:

Erholung für Körper, Geist und Gaumen

Adresse:

Ayurveda Wohlfühlhotel Fidazer Hof, Via da Fidaz 34, 7019 Flims-Fidaz, www.fidazerhof.ch

Konzept: Ganzheitliches Wohlfühlen in den Bergen

Zielpublikum: Gesundheitsbewusste Geniesser

Materialisierung: Holz, von alt bis neu, Steinzeug

Philosophie: Fachkompetenz in jedem Bereich, Fidazer Hof = Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Lebensfreude

Fläche:

Ayurveda- und Naturheilzentrum: ca. 600 m²

Restaurant: ca. 120 m²

Zimmer: von ca 20–40 m²

Sitzplätze: 70 Restaurant, 20 Ayurveda-Canorta, 70 Terrasse

Durchschnittsrechnung / pro Person:

Restaurant: Mittag ca. CHF 45.–, Abend ca. CHF 80.–

Ayurveda: ca. CHF 150.–

Anteil Food / Beverage (in %): 60%

Mitarbeiter: 16–20 (inkl. Teilzeit)

Investitionssumme: CHF 1.5 Mio.

Planung & Realisierung:

Markus Peter, Realplan AG, 8052 Zürich

Rechtsform: Aktiengesellschaft

Inhaber: Antonia Schärli und Roland Häffiger

Geschäftsführung:

Antonia Schärli und Roland Häffiger

Schräges Konzept? Neues Lokal? Abgefahrene Vision?

Dann nichts wie weg auf die Post und ab mit den Unterlagen (mit möglichst professionellen Bildern) an die Frau für neue Konzepte in der Schweizer Gastronomie: Regula Lehmann, Salz&Pfeffer, Postfach 98, 8042 Zürich, Fax 044 360 20 89, rlehmann@salz-pfeffer.ch