

Bald erster Spatenstich für Davoser Grandhotel «Grischa»

Auf den Winter 2011/12 wird in Davos das neue Grandhotel «Grischa» eröffnet. Entstehen wird der 4-Sterne-Plus-Betrieb durch den Umbau zweier alter Hotels in Davos Platz. Geplant ist ein Ganzjahresbetrieb.

von Béla Zier

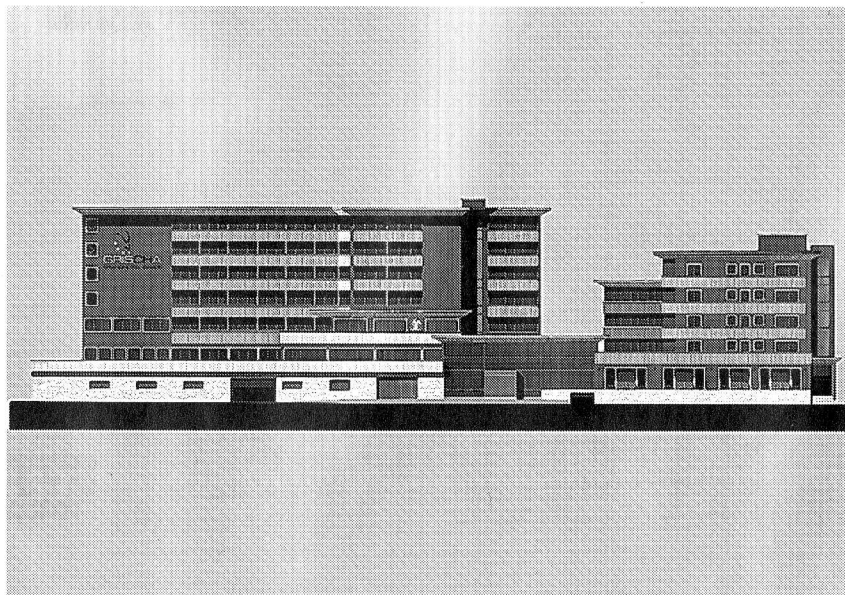
Davos. – Aus zwei mach eins. Das ist der Plan, mit dessen Umsetzung der in Davos wohnhafte Holländer Maurice Parrée im Frühling 2010 beginnen wird. Dann erfolgt der Start zu einem dreistufigen Umbau des Hotels «Terminus» und des ehemaligen Hotelbetriebs «Caprice» in Davos Platz zum neuen Grandhotel «Grischa». Die Eröffnung dieses 172-Betten-Hauses findet auf Beginn der Wintersaison 2011/12 statt. Das teilte Parrée

kürzlich mit, dessen Familie 2008 die beiden Hotelbetriebe erworben hat.

In einem ersten Schritt wird während des Sommers 2010 das «Caprice» umgebaut und mittels eines neuen Anbaus mit dem «Terminus» verbunden. Dieses Gebäude wird anschliessend 2011 einer Gesamtanierung unterzogen. Entstehen werden insgesamt 99 Zimmer und Suiten im 4-Sterne-Superior-Segment. Hinzu kommen Seminarräumlichkeiten mit einer Fläche von über 400 Quadratmetern sowie ein Wellnessbereich. Die Bauarbeiten für letzteren stehen ab 2012 auf dem Programm.

Etwa 80 neue Vollzeitstellen

Wie Parrée auf Nachfrage ausführte, wird das Grandhotel «Grischa» als Ganzjahresbetrieb betrieben. Das führt dazu, dass sich Davos auf die Schaffung von etwa 80 neuen Vollzeit-



172-Betten-Haus: Das fertige Grandhotel «Grischa» gibt es heute schon als Visualisierung, in echt aber erst ab dem Jahr 2011.

stellen freuen kann. In den umfassenden Umbau der zwei Gebäude «Terminus» und «Caprice» werden über 20 Millionen Franken investiert. Finanziert wird diese Investition gemäss Parrée je zur Hälfte aus Eigenmitteln und über Bankhypotheken.

Jaussi wird Küchendirektor

Damit die künftigen Hotelgäste auch kulinarisch auf ihre Rechnung kommen, sind im Grandhotel «Grischa» gleich vier Restaurants geplant. Dazu gehören das Chinarestaurant «Goldener Dragon», das «Grand Café» sowie ein Hotelrestaurant für Halbpensionsgäste und ein Gourmet-Restaurant. Als künftiger Küchendirektor wurde Kurt Jaussi engagiert, der sein Können bereits in zahlreichen renommierten Betrieben unter Beweis gestellt hat. So etwa im 4-Sterne-Hotel «Vereina» in Klosters.