

# Der «Sternen» Rafz ist in neuen Händen

Für den «Sternen» Rafz hat am 23. Dezember ein neues Kapitel begonnen. Die Leitung des traditionsreichen Gasthauses ist von Sandy und Cindy Bak an das neue Wirtepaar, Nadine Meier und Vitor Ramos, übergegangen. Am letzten Wochenende wurde dies gefeiert.

Sarah Lienhard

RAFZ. Das neue Wirtepaar hat sich viele Gedanken über den Rafzer «Sternen» gemacht, und es hat sich für einige Veränderungen entschieden. «Die vorwiegend italienische Küche bleibt bestehen und ebenfalls die Hotelzimmer werden weiter betrieben. Wir möchten jedoch weniger Bekanntes aus Italien fördern und das Gesamtkonzept authentischer gestalten. Generell soll das Erlebnis noch intensiver italienisch werden», sagt Meier. Die Speisekarte des Gasthauses «Sternen» hat bereits erste Veränderungen erfahren. Aktuell präsentiert sich das Angebot überschaubar, doch die Pläne für die Zukunft sind ambitioniert. Monatsangebote und die verstärkte Verwendung saisonaler Zutaten sollen die Gäste kulinarisch überraschen. Die Weinkarte wird um portugiesische Tropfen erweitert, um eine breitere Auswahl zu bieten. Ein besonderes Augenmerk legen die neuen Betreiber auf den Pizzateig, der sich durch eine spezielle Rezeptur auszeichnet. Ebenfalls wird es eine Verlängerung der Öffnungszeiten am Abend geben.

## Ein vielversprechender Start

Der offizielle Start erfolgte am 2. Januar 2024 mit der Rafzer Bächtele. Trotz der anfänglichen Herausforderungen zeigen sich die neuen Besitzer zufrieden. «Es war ein sehr strenger Start, da wir regelrecht überannt wurden, aber das hat uns natürlich auch gefreut. Besonders die positive Resonanz auf unsere Pizza war grossartig», erzählt Ramos. Bevor sie den «Sternen» übernahmen, waren Meier und Ramos bereits in der Gastronomie tätig und sind Trübel daher gewohnt. Meier konnte Erfahrungen im renommierten «Dolder» in Zürich sam-



Urs Schmidli und die neuen Pächter Vitor Ramos und Nadine Meier in der Gaststube.

BILDER SARAH LIENHARD

**«Es war ein sehr strenger Start, da wir regelrecht überannt worden sind.»**

**Vitor Ramos**  
Neuer Pächter



tätig. Ramos hingegen ist seit seiner Kindheit in der Gastrobranche tätig und ist in einem Familienbetrieb aufgewachsen. Die Verbundenheit mit Rafz und dem «Sternen» ergibt sich auch durch persönliche Kontakte. «Die Frau von Urs Schmidli, eine gute Freundin von mir, hat uns vernetzt. Und als gebürtige Rafzerin bin ich nun nach rund 30 Jahren wieder in mein Heimatdorf zurückgekehrt», sagt Meier.

## Ein eingespieltes Team

Das Team des Gasthauses «Sternen» besteht aus erfahrenen und engagierten Fachkräften. Ein italienischer Koch, ein Pizzaiolo sowie Unterstützung in der Küche bilden das kulinarische Rückgrat des Gasthauses. Zusätzlich arbeiten Mitarbeiterinnen im «Sternen», die bereits unter den vorherigen Pächtern tätig waren. Für Urs Schmidli, den Besitzer des «Sternen», steht die Erhaltung der Attraktivität der Märtgass sowie des Dorfkerns klar im Vordergrund. Der «Sternen» selbst steht unter dem Schutz des Ortsbildes.

Bei einem Umbau in den Jahren 2012 und 2013 wurde dem Erhalt des Kultur guts Gasthaus «Sternen» grosse Bedeutung beigemessen. Es wurde eine Atmosphäre geschaffen, in der die historischen Bilder in den Innenräumen gut zur Geltung kommen. Schmidli zeigt sich begeistert vom neuen Wirtepaar. «Sie haben frischen Wind in den «Sternen» gebracht, und ich bin sicher, dass sie das Gasthaus erfolgreich weiterführen werden», so Schmidli. Mit dem Pächterwechsel und den Ideen von Meier und Ramos scheint die Zukunft des Gasthauses «Sternen» in Rafz vielversprechend. Die Gäste können sich auf eine kulinarische Reise durch Italien freuen, gepaart mit herzlicher Gastfreundschaft und einem belebten