



WALDHAUS NEWS

A FAMILY AFFAIR SINCE 1908

Von uns. Für alle. Zum 25. Mal in ebenso vielen Jahren.
Da noi. Per tutti. 25' edizione annuale.
From us. For everybody who may take an interest. 25th annual edition.

Waldhaus-Mitarbeiterliste
Lista dei collaboratori
L'équipe du Waldhaus
The Waldhaus crew

S. 10

Liebe Leserinnen und Leser der Waldhaus News

Sie liegt vor Ihnen, die neueste Ausgabe der Waldhaus News. 32 Seiten vollgepackt mit informativen Beiträgen über Traditionen und auch Innovationen. Wir freuen uns sehr, Ihnen erneut einen bunten Strauss an Beiträgen von verschiedensten Personen präsentieren zu können, wie immer, alle mit irgendeinem Bezug zum Waldhaus.

Das Hauptthema der diesjährigen Waldhaus News ist «Tradition und Moderne». Was würde besser zum Waldhaus passen als dieses Spannungsfeld, in welchem wir uns eigentlich tagtäglich befinden. Der Stolz auf unsere Geschichte und auch die Freude an vielen historischen Elementen, welche noch in Takt und im Einsatz sind und auf der an-

deren Seite die Frage, wo und wie sich die Bedürfnisse und Wünsche unserer Gäste und Mitarbeitenden verändert haben und so auch im Waldhaus moderne Elemente erfordern und es uns bei Umbauten auch ermöglicht, neue Stilrichtungen ins Haus zu bringen. Ein grosses Thema bei der Frage nach Modernisierung ist in der heutigen Zeit auch die Digitalisierung. Ein Thema, welches uns schon beschäftigt und sicherlich auch in Zukunft noch stärker beschäftigen wird. Immer verbunden mit der Frage, wo die Digitalisierung uns Prozesse im Hintergrund vereinfachen kann, um genügend Zeit für den persönlichen Kontakt mit Gästen und Mitarbeitenden zu haben.

Sie erfahren in dieser Ausgabe zum Beispiel auch mehr über die Tradition der portugiesischen Mitarbeitenden im Waldhaus. Eine Tradition, welche

vor über 50 Jahren mit 2 Ehepaaren gestartet hat. Verwandte vom einen dieser beiden Paare sind noch heute im Waldhaus tätig. Schön, dass diese Tradition Bestand hat und natürlich, dass wir weiter in Kontakt mit diesen Personen sein dürfen.

Sie erfahren aber auch wie Mitarbeitende zum ersten Mal ins Waldhaus gefunden haben, wo ehemalige Mitarbeitende von uns gelandet sind oder wie mit einem Engagement als Schauspieler für ein Waldhaus-Theater eine Vielzahl von Ferienaufenthalten im Waldhaus begonnen hat.

Sie sehen, es gibt erneut ganz viel Spannendes zu erfahren in dieser Ausgabe der Waldhaus News. All denjenigen, welche mit ihren Beiträgen dazu beigetragen haben, um diese 32 Seiten mit spannenden Beiträgen zu füllen, gebührt ein grosser

Dank! Ein ganz spezieller Dank gilt erneut dem dem Redaktions-Team mit Flurina Bremm, Lilly Gygax, Margarita Lombardo, Linus Darimond und Felix Dietrich sowie der Gammeter Media für die Unterstützung beim Druck.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre

Claudio Dietrich
und die ganze Familie Kienberger und Dietrich

P.S.: Möchten auch Sie etwas für die nächste Ausgabe der Waldhaus News beitragen? Die nächste Ausgabe der Waldhaus News soll im Juni 2026 erscheinen. Ihren Beitrag nehmen wir sehr gerne unter office@waldhaus-sils.ch entgegen.

«Familie» auf vielen Ebenen: Waldhaus-Familientage – eine Tradition seit 2008

Als der Sommer nahte, in dem das Waldhaus 100 wurde, setzten wir uns in der Familie zusammen und sammelten Ideen, um das waldhausgerecht zu feiern. Ein grosses Theater sollte es geben mit Christoph Marthaler und seinen Getreuen, ein Buch zum Waldhaus (natürlich), Tage der offenen Tür, die neue Idee der Chef's Table. Eine Nichte wollte einen Sommer lang Kindergeschichten erzählen, eine Schwägerin schrieb «Gian» und «Gianna», ein Kinderbuch. «Es wird ein Theatersommer», schrieben wir den Gästen, «und ein Musiksommer, Büchersommer, Hessesommer, Nietzschesommer, Küchensommer, Berg- und Seensommer, Familiensommer, Sportsommer, ein Sommer zum Nichtstun und ein Sommer zum Alles tun!»

Eine der schönen Ideen von damals waren die Familientage. Schöne Ausflüge, Tage der Begegnungen und zugleich sehr symbolträchtig. Gewissermassen eine Familiensache im Quadrat, passgenau für dieses Haus, in dem sich so viel um «Familie» dreht: von der Waldhausfamilie und für die Waldhausfamilie, also von uns selbst als die, die seit je mit Herz und Hand hinter dem Hotel stehen, und für die «Waldhausfamilie» unserer Gäste. Familie auf unserer Seite (oft sind zehn und mehr von uns dabei, aus drei und manchmal sogar vier Generationen) und auf Seiten unserer Gäste (alle, die kommen wollen, also auch 'Familien' von einer Person). Passend zum Waldhaus auch in der Art, wie es das Können und die Initiative unserer Mit-

arbeitenden zur Geltung bringt, und in den persönlichen Begegnungen. Denn wir wollen nicht nur werken und organisieren wie Martha in der Bibel, sondern auch da sein für unsere Gäste.

Solche Anlässe waren für uns nicht neu. Früher hatten sie aber meistens einen speziellen Grund und ein spezielles Zielpublikum: zum Beispiel einen Firmenanlass, einen Kongress, ein spezielles Fest. Jetzt sollte es aber genau umgekehrt denen gelten, die uns 'ganz normal' besuchen und damit unser Hotel recht eigentlich tragen. Das Jubiläum ist schon lang vorbei, aber die Familientage sind zur schönen Tradition geworden, auch 17 Jahre später, zwei- oder dreimal pro Sommer.

Lange wählten wir Ziele «extra muros»: eine Wiese in Maloja, ein Bauernhof im Fex oder auf Oberalpina, ein kleiner, idyllischer See bei Samedan, das alte Gasthaus hinten beim Albulatunnel. Seit Covid und seit es GIGERs gibt, sind wir etwas näher geblieben. Auch das hat Vorteile. Wird die Logistik zu kompliziert, hat man weniger Zeit für die Menschen, um die es uns schliesslich geht. Und kochen lässt sich eindeutig besser in der Nähe. Die Familiensache bleibt!

Urs Kienberger



Erfolgreiches Teamwork beim jährlichen Waldhaus-Picknick 2024

Das Hotel Waldhaus veranstaltet jedes Jahr ein traditionelles Picknick, das von verschiedenen Ausflügen mit den Familienmitgliedern und einem köstlichen Mittagessen begleitet wird. Im August 2024 wurde die Organisation dieses Events uns sechs Lehrlingen übergeben, da wir zu diesem Zeitpunkt alle verschiedenen Ausbildungen absolvierten und dies eine perfekte Übung für uns alle war.

Die Aufgabenverteilung innerhalb unseres Teams erfolgte nach Kompetenzen und Interessen. Chiara, meine Mitbewohnerin, die derzeit eine Ausbildung zur Köchin macht, und ich (Reta, Ausbildung als Hotelkommunikationsfachfrau) übernahmen die Verantwortung für die Menügestaltung. An der Dekoration arbeiteten Mariela, die eine Ausbildung als Kauffrau im Hotelwesen absolviert, und Elena, die inzwischen leider das Waldhaus verlassen hat. Sean und Simon, beide angehende Restaurationsfachmänner, kümmerten sich um die Getränkeauswahl.

Wir haben uns alle einzeln Ideen überlegt und die dann zusammen im Team gesammelt.

Chiara und ich haben uns bereits sehr schnell auf ein Menü geeinigt, Sean und Simon haben sich Weine und leckere alkoholfreie Getränke überlegt und was für eine Dekoration für dieses Event passt, war für Marilea und Elena schnell klar.

Da es sich um ein Picknick handelte, hielten wir das Konzept bewusst einfach, jedoch war die Planung trotzdem nicht unkompliziert. Zahlreiche Treffen waren notwendig, um die Fortschritte jedes Teams



abzustimmen und sicherzustellen, dass alle Aspekte des Events aufeinander abgestimmt waren.

Der Veranstaltungstag, der 15. August 2024, war von strahlendem Sonnenschein geprägt – perfektes Wetter für unser Event, das draussen geplant war. Fröhlich am Morgen trafen sich Sean, Simon und ich, um die Tische vorzubereiten und alles für den Empfang der Gäste herzurichten. Denn ab 12:00 Uhr erwarteten

wir die ersten Gäste. Das Essen wurde als Buffet präsentiert, wobei Chiara und ihr Team mit Begeisterung die frisch zubereiteten Speisen servierten. Parallel dazu waren Sean, Simon und ich damit beschäftigt, Teller abzuräumen, Wein auszuschenken und auf individuelle Wünsche der Gäste einzugehen.

Die positiven Rückmeldungen der Gäste haben uns alle sehr gefreut. Die gelungene Organisation, das

leckere Essen und die herzliche Atmosphäre wurden allseits gelobt. Am Ende des Tages stand das Aufräumen auf dem Programm – eine Aufgabe, die wir trotz Erschöpfung mit einem Lachen bewältigten.

Reta Ganzoni

Mein Praktikum im Waldhaus Sils – eine unvergessliche Zeit

Zu Beginn meines Praktikums im Waldhaus Sils war ich ziemlich gespannt und ehrlich gesagt auch ein bisschen nervös. Wie wird das Team sein? Werde ich alles schnell lernen? Und wie wird mir die Arbeit gefallen? Schon nach dem ersten Tag war klar, dass ich mir keine Sorgen hätte machen müssen. Ich wurde super aufgenommen und durfte direkt mit anpacken.

Von Anfang an wurde ich ins Team integriert und durfte ab dem ersten Tag in den alltäglichen Ablauf hineinschauen. Ich habe bei der Kasse mitgewirkt und habe gelernt, wie die Abreisen und Anreisen koordiniert werden. Ich durfte schnell Aufgaben übernehmen und hatte nie das Gefühl, nur „daneben zu stehen“. Besonders interessant fand ich die eigenständigen Roomings, d.h. den Gästen nach ihrer Ankunft ihre Zimmer zu zeigen und mit ihnen dabei zu kommunizieren. Anfangs war ich noch ein bisschen aufgeregt, aber mit der Zeit wurde ich immer sicherer und es hat mir sehr viel Spass gemacht. Im Büro habe ich Ski-Pässe erstellt, Rechnungen bearbeitet und vor allem mit einem sehr netten und offenen Team zusammengearbeitet, mit dem der Tag wie im Flug verging. Dadurch, dass ich während meines Praktikums in einem Mitarbeiterzimmer im Hotel gewohnt und mit den Mitarbeitern in der Kantine gegessen habe, hat sich der Blick hinter die Kulissen vervollständigt.

Neben den Roomings und der Arbeit an der Kasse habe ich einen spannenden Einblick in die Abläufe

eines Hotels bekommen. Für kurze Zeit durfte ich auch beim Concierge schnuppern und habe dort gelernt, wie wichtig es ist, dass Kasse und Rezeption gut zusammenarbeiten und sich den Tag über immer wieder über Änderungen austauschen. Mir war vorher nicht bewusst, wie viele kleine Details im Hintergrund organisiert werden müssen, damit für die Gäste alles perfekt ist. Von der Vorbereitung der Zimmer bis zur Betreuung an der Rezeption – es wird überall mit Sorgfalt und Herzblut gearbeitet. Es war spannend zu sehen, wie wichtig Teamwork dabei ist und wie gut alle untereinander abgestimmt sind.

Ich habe mich gefreut, die Möglichkeit zu bekommen, für zwei Wochen vollständig in den realen Arbeitsalltag des Hotels integriert zu werden und viel dazu lernen zu können und ich bin dankbar für alle gesammelten Erfahrungen. Ich habe nicht nur viel über die Hotellerie gelernt, sondern auch über mich selbst. Ich weiss jetzt, dass ich gerne mit Menschen arbeite und mir gut vorstellen kann, später in diesem Bereich zu arbeiten.

Vielen Dank an das gesamte Team vom Waldhaus, ich würde jederzeit wieder kommen.

Emilia Thoma



Die Engel der Nacht

Die zwei Engel der Nacht im Hotel Waldhaus in Sils Maria, das sind Luca aus Italien und Alexander aus Stade an der Elbe vor den Toren Hamburgs. Sehr oft werden wir gefragt, ob wir die ganze Nacht im Hotel sind? Oder ob wir die Möglichkeit haben, uns schlafen zu legen? Die Antwort hierzu wäre: Nein! Deshalb möchte ich kurz vorstellen, was unsere Aufgaben während der Nacht sind. Unser Dienst geht von 22.00 bis 7.30 Uhr. Wir zwei sind ohne Übertreibung Profis im Bereich Nachtconcierge und in den Nachtstunden für unsere lieben Gäste da. Unser Dienst beginnt also um 22.00 Uhr mit einem kurzen Sicherheitscheck und einer damit verbundenen Schliessrunde. Im Anschluss daran folgt die tägliche Übergabe mit dem Tagesconcierge. Spezielle Sachen wie z.B. Weckrufe für den nächsten Morgen, oder aber Frühreisen eventuell mit Frühstück. Oder müssen noch Autos geparkt werden, oder am nächsten Morgen bereitgestellt werden? Danach sind wir von 22.30 bis ungefähr 2.00 Uhr für unsere Gäste da. Wir geben unter anderem Zimmerschlüssel raus, beantworten Gästeanfragen jeglicher Art, kontrollieren zwischendurch die Restaurantrechnungen. Ausserdem verteilen wir noch Extrakissen, oder Extradecken, oder bringen vielleicht dem Gast eine Wärmeflasche aufs Zimmer. Gerne bereiten wir auch noch einen Kaffee oder einen Tee zu und bringen diesen eben-

falls aufs Zimmer. Dann werden die Zeitungsretouren für den kommenden Tag vorbereitet. Von 2.00 bis 5.30 Uhr werden das Foyer, die Halle, die Bar und der Sunny Corner gereinigt. Man kann sagen, fast der gesamte untere Bereich des Hotels. Dazwischen nehmen wir noch Anrufe entgegen, bestellen ein Taxi, oder beantworten noch eine E-Mail. Dann werden noch ein bis zwei Sicherheitsrunden durchs gesamte Hotel gedreht. Während dieser Tour werden Frühstückskarten sowie Wäschebeutel eingesammelt. Es werden auch noch Waschmaschinen sowie zwei Tumbler bedient. Ungefähr zwischen 6.00 und 6.30 Uhr kommen die druckfrischen Tageszeitungen und Zeitschriften aus Chur. Diese müssen wir für das Lesezimmer, den Concierge Desk und das Restaurant aufbauen und verteilen. Ebenso werden die bestellten Gästezeitungen in die Gästefächer verteilt. Um 7.00 Uhr kommt der Tagesconcierge. Es werden kurz wichtige Ereignisse der Nacht besprochen und weitergeleitet. Danach werden die Hotelbusse parat gestellt. Ganz zum Ende hin werden noch wichtige Listen für die Abteilungen verteilt. Um 7.30 Uhr ist Ende des Nachtdienstes, denn auch Engel müssen mal schlafen gehen...

Alexander Düvel



Innovazione & Tradizione

La tecnologia nel servizio alberghiero: un equilibrio tra innovazione e tradizione.



La tecnologia fa parte della nostra vita quotidiana e, negli ultimi anni, ha trasformato anche il mondo dell'hotellerie. Se inizialmente il suo ingresso nel servizio è avvenuto con cautela, oggi i cambiamenti si susseguono rapidamente. Un esempio emblematico è la gestione degli ordini: in passato venivano scritti a mano, poi inseriti manualmente in cassa, e oggi vengono inviati direttamente alla cucina e al bar tramite dispositivi mobili.

I vantaggi di questa evoluzione sono evidenti. Gli ordini risultano più chiari, eliminando il problema delle scritture di dubbia leggibilità (un'ironia che ogni ristoratore conosce bene). Inoltre, il processo è più veloce: il cameriere può prendersi qualche istante in più per interagire con il cliente, sapendo che l'ordine è già in lavorazione.

Tuttavia, l'introduzione della tecnologia in un hotel storico può sembrare un controsenso per alcuni. L'uso di dispositivi mobili potrebbe dare l'impressione che i camerieri siano distratti, impegnati a controllare il telefono invece che a concentrarsi sugli ospiti. È importante sottolineare, però, che questi strumenti sono esclusivamente dedicati al lavoro e non permettono altre attività.

Un altro aspetto positivo della digitalizzazione è la possibilità di prenotare direttamente un tavolo nei vari ristoranti dell'hotel. Questo non solo semplifica la vita agli ospiti, ma aiuta anche il personale a fornire risposte precise e tempestive grazie alle informazioni disponibili sui dispositivi di servizio.

Il passaggio alla tecnologia è avvenuto gradualmente, iniziando dai ristoranti più informali come Gigers e Terrazza. Una volta verificata la buona accoglienza da parte di clienti e staff, l'innovazione è

stata estesa al Bar, allo Stübli e nella Halle, sempre con attenzione a rispettare il carattere storico dell'hotel.

Ricordando i miei primi passi nel settore in Germania, dove ogni articolo aveva un codice da memorizzare, è impressionante vedere quanto oggi tutto sia più intuitivo. La tecnologia non solo ha reso il lavoro più semplice, ma si è evoluta per migliorare il servizio.

Per i giovani camerieri, l'uso di dispositivi digitali è naturale e facilita l'apprendimento. Tuttavia, nei rari casi in cui la tecnologia non è disponibile (ad esempio per problemi di connessione o di energia), è l'esperienza dei collaboratori più anziani a rivelarsi preziosa per garantire continuità nel servizio.

Dietro ogni apparente automatizzazione, c'è un grande lavoro di programmazione per adattare le macchine alle esigenze operative. Il fattore umano resta fondamentale: la tecnologia può supportare, ma non sostituire l'interazione con il cliente, che rimane il cuore dell'ospitalità.

In conclusione, la tecnologia ha sicuramente trasformato il modo di lavorare nel nostro hotel, ma l'elemento umano resta insostituibile. Il nostro obiettivo è mantenere un perfetto equilibrio tra innovazione ed esperienza, offrendo un servizio efficiente senza perdere il calore dell'accoglienza tradizionale.

Gabriele Gianera

Portugiesische Gemeinschaft im Engadin – Der grosse Motivator

O nome soava estranho e não era fácil de pronunciar.

Dele eu ouvia falar já em meados dos anos 80 lá longe na minha terra natal, Mondim da Beira.

A verdade é que se tratava de um hotel, que para além de empregar vários amigos do meu pai, se veio a tornar no local onde durante vários anos eu passei uma grande parte do meu tempo livre na companhia de familiares, novos amigos e outras pessoas de várias nacionalidades que ali tive o prazer de conhecer.

O seu nome era Waldhaus, a quando do nosso primeiro encontro, eu quis saber o significado do seu nome. “Casa florestal” sim, foi assim que me foi traduzido. E logo eu entendi que não era muito importante a tradução porque percebi o significado que o Waldhaus ia ter no meu dia-a-dia.

Com apenas 16 anos de idade, e muito para aprender e descobrir, o Waldhaus tornou-se num dos pontos de referência no meu início de vida em Sils Maria. Descer o Val Fex em cada final dia de trabalho no Hotel Sonne ou em cada dia de folga era a certeza de encontrar alguém com quem conversar, jogar matre-cos ou beber uma coca cola na sala do pessoal.

O Waldhaus, era na época, o local onde a única associação portuguesa existente na região, a Associação Desportiva Cultural e Recreativa Portuguesa da Engadina, tinha sede. E foi também ele (o Waldhaus), o intermediário na minha introdução a vida associativa que ainda hoje mantenho. A ligação a nossa pátria, era mantida com a organização de vários eventos que alimentavam a chama das nossas tradições para que a saudade da nossa pátria, fosse enganada.

Conheci então a família DIETRICH, família dedicada ao seu hotel como tinha que ser, mas também, de-

dicada aos seus colaboradores e atenta as suas necessidades.

Da família Dietrich, por quem nutro enorme respeito e admiração, quero realçar o Sr. Felix Dietrich, homem de “H” grande como dizemos em Portugal.

Desde sempre, entendeu as necessidades dos meus queridos conterrâneos, que sempre foram vistos por este senhor e pela sua família como seres-humanos capazes, responsáveis e de excelentes qualidades, requisitos aos quais ele sempre respondeu, ajudando nas mais variadas formas enquanto seus colaboradores ou mesmo simplificando e colaborando para o sucesso das várias atividades por eles idealizadas.

O senhor Felix e sua família, punham á nossa disposição a chamada sala do pessoal, para que pudéssemos conviver, levar Portugal em tantas ocasiões

ate ao Waldhaus em Sils Maria e ao mesmo tempo chamar outros amigos das terras vizinhas na Engadina para se juntarem a nos.

Os anos foram passando e os tempos foram pedindo ou impondo mudanças, a comunidade portuguesa temse mantido fiel á região da Engadina e hoje, fazse representar por vários grupos, Clubes ou Associações que continuam a ter no Waldhaus, na família Dietrich e sobretudo no Sr. Felix um suporte e um amigo com a mão sempre pronta a ajudar.

Já lá vão quase 36 anos desde o nosso primeiro encontro, e pelas boas recordações pela, volto a realçar, excelente relação com a família Dietrich pelo respeito e admiração que continuo a nutrir pelo Sr. Felix, posso só e apenas dizer, obrigado Waldhaus.

Com amizade
Daniel Cardoso

Portugal ehrt Familie Kienberger & Dietrich und ihr Team

No dia 8 de novembro de 2024, o Hotel Waldhaus Sils, em Sils Maria, foi palco de uma cerimónia que tanto teve de emocionante, como de justo reconhecimento. Na mesma sala onde foi criada a primeira associação portuguesa da área de Engadina, Felix Dietrich foi agraciado com a Medalha de Mérito das Comunidades Portuguesas por S.Exa. o Secretário de Estado das Comunidades Portuguesas, Dr. José Cesário, na presença de S.Exa. o Embaixador de Portugal em Berna, Dr. Júlio Vilela e de S.Exa. o Cônsul-Geral de Portugal em Zurique, Dr. Gonçalo Motta, pelo seu extraordinário contributo à integração da comunidade portuguesa que trabalha e reside nesta região, desde os anos 70.

A cerimónia, que durou cerca de duas horas, contou, ainda, com a presença da Senhora Presidente da comuna de Sils Maria, Barbara Aeschbacher, do atual Presidente da Câmara Municipal de Tarouca, Valdemar Pereira (antigo funcionário do Hotel Waldhaus Sils) e António Sorilha, antigo funcionário do Hotel Waldhaus Sils e um dos fundadores da primeira associação portuguesa daquela região.

A imposição da Medalha de Mérito das Comunidades foi um momento de profunda emoção, testemunhado pelos seus filhos, Franca e Patrick Dietrich, que reuniu mais de uma dezena de pessoas, espelho da longa relação de amizade e apreço mútuo, que se vem reforçando com o tempo, entre Felix Dietrich e a comunidade portuguesa. Esta, já longa, relação de afeto baseia-se no apoio imprescindível que o ex-Diretor do Hotel Waldhaus Sils tem prestado à comunidade portuguesa, nos últimos 50 anos, e cuja dedicação marcou diferentes gerações.

O impacto social de Felix Dietrich foi, agora, devidamente reconhecido através da imposição da medalha, mas sobretudo, durante os discursos de homenagem que destacaram as suas qualidades de liderança, compaixão e humanidade, que continuam a inspirar a comunidade local e, em particular, os portugueses que consigo privaram e trabalharam. A ocasião reafirmou a força dos laços entre a comunidade portuguesa e o papel fundamental que o Sr. Felix Dietrich desempenha na preservação da cultura e dos valores portugueses, mesmo vivendo a milhares quilómetros de casa.

Joana Teixeira Pires

Am 8. November 2024 fand im Hotel Waldhaus Sils in Sils Maria eine bewegende und zu Recht anerkannte Feier statt. Im selben Saal, in dem der erste portugiesische Verein im Engadin gegründet wurde, wurde Felix Dietrich von S.E. Staatssekretär für die portugiesischen Gemeinschaften, Dr. José Cesário, im Beisein von S.E. Botschafter Portugals in Bern, Dr. Júlio Vilela, und dem Generalkonsul von Portugal in Zürich, Dr. Gonçalo Motta, mit der Verdienstmedaille der portugiesischen Gemeinschaften ausgezeichnet für seinen ausserordentlichen Beitrag zur Integration der portugiesischen Gemeinschaft, die seit den 70er Jahren in dieser Region arbeitet und lebt.

An der rund zweistündigen Zeremonie nahmen auch die Gemeindepräsidentin von Sils Maria, Barbara Aeschbacher, der aktuelle Gemeindepräsident von Tarouca, Valdemar Pereira (ein ehemaliger Mitarbeiter des Hotels Waldhaus Sils) und António Sorilha, ein ehemaliger Mitarbeiter des Hotels Waldhaus Sils und einer der Gründer des ersten portugiesischen Vereins in der Region, teil.

Die Verleihung der Verdienstmedaille der Gemeinschaften war ein Moment tiefer Ergriffenheit, dem seine Kinder Franca und Patrick Dietrich beiwohnten und

an dem mehr als ein Dutzend Personen teilnahmen, was die lange Beziehung der Freundschaft und gegenseitigen Wertschätzung zwischen Felix Dietrich und der portugiesischen Gemeinschaft widerspiegelt, die sich im Laufe der Zeit verstärkt hat. Diese langjährige Beziehung der Zuneigung beruht auf der unverzichtbaren Unterstützung, die der ehemalige Direktor des Hotel Waldhaus Sils der portugiesischen Gemeinschaft in den letzten 50 Jahren zuteil werden liess und deren Engagement verschiedene Generationen geprägt hat.

Felix Dietrichs soziales Wirken wurde nun durch die Verleihung der Medaille gebührend gewürdigt, vor allem aber durch die Würdigungsreden, in denen seine Führungsqualitäten, sein Mitgefühl und seine Menschlichkeit hervorgehoben wurden, die die lokale Gemeinschaft und insbesondere die Portugiesen, die mit ihm gearbeitet haben, weiterhin inspirieren.

Bei dieser Gelegenheit wurde erneut deutlich, wie stark die Verbindungen zwischen der portugiesischen Gemeinschaft sind und welche wichtige Rolle Felix Dietrich bei der Bewahrung der portugiesischen Kultur und Werte spielt, auch wenn sie Tausende von Kilometern von ihrer Heimat entfernt leben.

Joana Teixeira Pires



Delegation aus Portugal mit Gemeindepräsidentin Barbara Aeschbacher



Von links nach rechts - Daniel Cardoso, Gonçalo Motta, Olga Dos Santos, Felix Dietrich, Domingos Dos Santos Ferreira

Tradition und Moderne

No primeiro encontro com o Sr. Felix Dietrich, este teve a amabilidade de me desafiar a escrever para esta publicação, dando-me o feliz tema da 'tradição e modernidade / tradição na modernidade', porventura julgando que eu teria algo de sensato para dizer. Longe disso, tenho apenas a partilhar o que pude constatar ao longo da minha vida a respeito desta dialética.

'Tradição' é uma palavra com origem no termo em latim traditio, que significa "entregar" ou "passar adiante". A tradição é, assim, a transmissão de costumes, comportamentos, memórias, rumores, crenças, lendas, para pessoas de uma comunidade, sendo que os elementos transmitidos passam a fazer parte da cultura. Já a palavra 'modernidade', do latim modernus, refere-se à condição de "ser moderno" e tem um caráter de conquista de autonomia pelo Homem pela via da inovação e da vontade de inventar e criar técnicas novas. O diálogo entre dois conceitos pode ser antagónico, uma vez que um tende a preservar costumes e memórias do passado e o outro procura e celebra o que é novo e moderno. No entanto, nem sempre se verifica este antagonismo.

É costume dizer-se que é cada vez mais difícil preservar tradições nos (modernos) dias de hoje. Contudo, não é a suposta 'modernidade' que é responsável pela decadência de tradições. A responsabilidade é, sim, das pessoas de uma comunidade que deixam de transmitir certos costumes, comportamentos e memórias aos seus descendentes. Existem muitas razões para isto suceder (o passar do tempo, ou as mudanças na sociedade), mas talvez a saída do território, por migração, seja um forte fator desagregador de uma comunidade e, por inerência, também da transmissão de costumes. Por vezes, felizmente, essas tradições não se perdem, apenas mudam de lugar com essas pessoas.

Sendo a 'tradição' um ato de transmissão, seria de esperar que as formas modernas de comunicação se transformassem num veículo privilegiado para passar costumes aos mais novos. Embora isto seja verdade para muitos casos, as chamadas 'redes so-

ciais' trouxeram consigo uma cada vez maior quantidade e diversidade de fontes de informação gerando, assim, um meio muito competitivo para a transmissão de tradições. Afinal, a atenção média de um ser humano adulto, à frente de um ecrã, em 2024, é de 8,25 segundos, o que é tempo manifestamente insuficiente para transmitir, eficazmente, tradições antigas socialmente complexas, enquanto o destinatário é bombardeado com muitos outros estímulos visuais e elementos de distração (daí haver um esforço, natural, por passar muitas tradições enquanto as crianças crescem, i.e. durante a educação).

A cada geração que se cria, há sempre uma ou outra tradição que se perde. É um facto que temos tradições a desaparecer, mas também é um facto que há cada vez mais associações e entidades empenhadas em passar a palavra, em valorizar as tradições. O turismo e a inovação têm um papel fundamental neste processo. O turismo proporciona uma via de salvação para muitas tradições antigas, e cada vez mais turistas procuram conhecer as tradições de um dado país/região, especialmente se forem ricas, coloridas e dinâmicas. A imprensa, as redes sociais e o testemunho oral fazem o resto do esforço na divulgação. Mas, para haver 'algo' para mostrar, é preciso acarinhar, valorizar e preservar esse 'algo'. Modernizar as tradições, i.e. usar a inovação e a modernidade para se perpetuarem tradições é o melhor caminho, desde que existam pessoas de uma comunidade interessadas em transmitir às novas gerações (e recém-chegados) as tradições que sobreviveram ao teste do tempo. E, aqui, é fundamental cativar a atenção dos jovens para esta nobre tarefa, incutindo-lhes o interesse e o dever de passar à geração seguinte aquilo que lhes foi passado pela geração anterior.

O futuro pertence aos mais novos, e as tradições também!

Gonçalo Motta
Cónsul-Geral de Portugal em Zurique

Als ich Herrn Felix Dietrich zum ersten Mal traf, war er so freundlich, mich aufzufordern, für diese Publikation zu schreiben, und gab mir das glückliche Thema "Tradition und Moderne / Tradition in der Moderne", vielleicht in der Annahme, dass ich etwas Vernünftiges zu sagen hätte. Weit gefehlt, ich wollte nur mitteilen, was ich im Laufe meines Lebens über diese Dialektik erkannt habe.

Das Wort "Tradition" stammt vom lateinischen Wort traditio ab, das "überliefern" oder "weitergeben" bedeutet. Tradition ist also die Weitergabe von Bräuchen, Verhaltensweisen, Erinnerungen, Gerüchten, Überzeugungen und Legenden an die Menschen in einer Gemeinschaft, und die weitergegebenen Elemente werden Teil der Kultur. Das Wort "Modernität", vom lateinischen modernus, bezieht sich auf den Zustand des "Modern-Seins" und hat den Charakter der Eroberung der Autonomie des Menschen durch Innovation und den Wunsch, neue Techniken zu erfinden und zu schaffen. Der Dialog zwischen den beiden Konzepten kann antagonistisch sein, da das eine dazu neigt, Bräuche und Erinnerungen an die Vergangenheit zu bewahren, während das andere das Neue und Moderne sucht und feiert. Dieser Gegensatz ist jedoch nicht immer der Fall.

Es wird oft gesagt, dass es in der heutigen (modernen) Zeit immer schwieriger wird, Traditionen zu bewahren. Es ist jedoch nicht vermeintlich die "Moderne", die für den Verfall von Traditionen verantwortlich ist. Die Verantwortung liegt bei den Menschen in einer Gemeinschaft, die bestimmte Bräuche, Verhaltensweisen und Erinnerungen nicht mehr an ihre Nachkommen weitergeben. Dafür gibt es viele Gründe (der Lauf der Zeit oder gesellschaftliche Veränderungen), aber vielleicht ist das Verlassen des Territoriums durch Migration ein wichtiger Faktor für das Auseinanderbrechen einer Gemeinschaft und damit auch für die Weitergabe von Bräuchen. Manchmal gehen diese Traditionen zum Glück nicht verloren, sondern wandern einfach mit den Menschen mit.

Da "Tradition" ein Akt der Weitergabe ist, würde man erwarten, dass moderne Kommunikationsformen ein bevorzugtes Mittel zur Weitergabe von Bräuchen an die jüngere Generation werden. Obwohl dies in vielen Fällen zutrifft, haben die so ge-

nannten "sozialen Netzwerke" eine immer grössere Menge und Vielfalt an Informationsquellen mit sich gebracht, wodurch ein sehr konkurrenzfähiges Medium für die Weitergabe von Traditionen entstanden ist. Schliesslich beträgt die durchschnittliche Aufmerksamkeitsspanne eines erwachsenen Menschen vor einem Bildschirm im Jahr 2024 8,25 Sekunden, was eindeutig nicht ausreicht, um alte, gesellschaftlich komplexe Traditionen effektiv weiterzugeben, während der Empfänger mit vielen anderen visuellen Reizen und ablenkenden Elementen bombardiert wird (daher gibt es ein natürliches Bestreben, viele Traditionen während des Heranwachstums, d. h. während der Ausbildung, weiterzugeben).

Mit jeder neuen Generation geht immer auch die eine oder andere Tradition verloren. Es stimmt, dass es Traditionen gibt, die verschwinden, aber es stimmt auch, dass es immer mehr Verbände und Organisationen gibt, die sich dafür einsetzen, die Traditionen bekannt zu machen und aufzuwerten. Tourismus und Innovation spielen in diesem Prozess eine wichtige Rolle. Der Tourismus ist die Lebensader vieler alter Traditionen, und immer mehr Touristen wollen die Traditionen eines Landes/einer Region kennen lernen, vor allem wenn sie reich, bunt und dynamisch sind. Die Presse, die sozialen Medien und die Mund-zu-Mund-Propaganda leisten den Rest der Öffentlichkeitsarbeit. Aber wenn es "etwas" zu zeigen gibt, muss es gehegt, geschätzt und bewahrt werden. Die Modernisierung von Traditionen, d. h. die Nutzung von Innovation und Modernität zur Aufrechterhaltung von Traditionen, ist der beste Weg, solange es in einer Gemeinschaft Menschen gibt, die daran interessiert sind, die Traditionen, die sich bewährt haben, an neue Generationen (und Neuankömmlinge) weiterzugeben. In diesem Zusammenhang ist es wichtig, die Aufmerksamkeit der jungen Menschen für diese edle Aufgabe zu gewinnen und ihnen das Interesse und die Pflicht zu vermitteln, das, was ihnen von der vorherigen Generation überliefert wurde, an die nächste Generation weiterzugeben.

Die Zukunft gehört der Jugend, und die Traditionen auch!

Gonçalo Motta
Cónsul-Geral de Portugal em Zurique

Visita al nostro panificio Allensbach a St. Moritz Bad

All'inizio della stagione invernale io e il mio team dell'Economato abbiamo visitato la Bäckerei Bad a St. Moritz.

Dall'esterno sembra solo un piccolo negozietto che vende pane e dolci, ma invece mi ha veramente stupito quanto sia grande il laboratorio dove preparano tutti i prodotti. Fra i quali una vasta qualità di pane, Buttergipfeli, Nussgipfeli, Butterbretzel, Birnenbrot, Biscotti e persino Nusstorte.

Vende pane ai residenti e turisti, ma soprattutto fornisce molto pane anche ai grandi alberghi tipo il Waldhaus.

È stato molto interessante come producono il pane, il pane integrale, ai cereali e speciali. Ma soprattutto non pensavo che ci fosse così un grande lavoro dietro alla preparazione di un Buttergipfeli. Possono essere dolci o salati e ci sono diverse di-

mensioni piccoli o grandi e diversi gusti: Buttergipfeli, Rusticogipfeli e Laugengipfeli.

Vengono lasciati lievitare per qualche ora e poi li mettono nel congelatore per 2 o 3 giorni, una volta scongelati viene spalmato il tuorlo d'uovo e infornati a 200 gradi.

Grazie al Signor Allenspach che ci ha regalato degli ottimi prodotti della sua pasticceria, abbiamo un bellissimo ricordo di questa gita.

Rebecca Moroni



Der Beruf: Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann

Hotel-Kommunikationsfachfrau / Hotel-Kommunikationsfachmann – ein Beruf mit Menschen, Action & ganz viel Abwechslung!

Stell dir einen Job vor, bei dem du Gäste aus der ganzen Welt kennenlernst, in einem coolen Team arbeitest und auch mal selbst kreativ werden kannst – genau das bietet dir die Ausbildung zur Hotel-Kommunikationsfachfrau oder zum Hotel-Kommunikationsfachmann!

Was machst du in diesem Beruf?

Ganz vorne dabei: **Du bist das Gesicht des Hotels!** Du begrüsst die Gäste freundlich, checkst sie ein, erklärst ihnen, was das Hotel alles bietet, und sorgst dafür, dass sie sich von Anfang an wohlfühlen. Beim Check-out fragst du, wie es ihnen gefallen hat – und am besten verlassen sie das Hotel mit einem breiten Lächeln.

Im Backoffice (also hinter den Kulissen) kümmerst du dich um wichtige Dinge: Du bearbeitest Gästedaten, rechnest offene Beträge ab und behältst immer den Überblick. Ohne dich würde im Hotel vieles nicht so reibungslos funktionieren.

Kommunikation ist alles!

Ob persönlich, am Telefon, per E-Mail oder auf Social Media – du bist die Stimme des Hotels. Du tauschst dich mit Gästen und Kolleg*innen aus, schreibst E-Mails und planst sogar Beiträge für Instagram oder die Hotel-Website. Dabei kannst du deine Ideen einbringen und zeigen, was du draufhast! Sprachen sind dabei super wichtig – Deutsch und Englisch sind Pflicht, eine weitere Sprache wie Französisch oder Italienisch ist ein echtes Plus. Je mehr du verstehst und sprichst, desto besser kannst du mit Menschen kommunizieren – und das macht richtig Spass!

Du lernst nicht nur fürs Hotel – sondern fürs Leben!

In deiner Ausbildung bekommst du Einblick in viele Bereiche:

- Du lernst, wie man ein Menü zusammenstellt oder welchen Wein man am besten zum Essen empfiehlt.
- Du deckst Tische ein wie ein Profi und servierst mit Stil.
- Du kochst einfache Gerichte, lernst verschiedene Garmethoden kennen (z. B. Dämpfen oder Blanchieren) und wirst sicherer in der Küche.
- Du hilfst auch mal bei der Reinigung von Zimmern oder im Restaurant mit – dabei lernst du, wie wichtig Sauberkeit und Ordnung im Hotel sind.
- Im Büro planst du Arbeitsabläufe, organisierst Material und hältst die Abläufe am Laufen.

Und auch im Unterricht wird's spannend: Dort lernst du alles über **Nachhaltigkeit, Qualitätsstandards, Marketing und Kooperationen**. In überbetrieblichen Kursen kannst du alles Gelernte direkt üben, praxisnah und mit echten Profis.

Deine Zukunft?

Offen und voller Möglichkeiten!

Ob kleines, gemütliches Berghotel oder grosses 5-Sterne-Haus in der Stadt – **Hotel-Kommunikationsfachleute sind überall gefragt**. Du kannst in der Schweiz arbeiten oder im Ausland – gerade mit guten Fremdsprachenkenntnissen hast du tolle Chancen!

Klar, es gibt auch Wochenenddienste oder Schichten – aber wenn du flexibel bist, gerne mit Menschen arbeitest und keinen langweiligen Bürojob willst, dann wirst du diesen Beruf lieben.

Fazit:

In diesem Beruf bist du mittendrin statt nur dabei. Du bist Gastgeber*in, Organisationstalent, Sprachprofi, Social-Media-Fan und Teamplayer – alles in einem!

Meine Motivation für den Beruf Hotelkommunikation

Der tägliche Kontakt mit Menschen und die Möglichkeit, ihnen mit kleinen Gesten ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern, sind für mich besonders erfüllend. Genau deshalb begeistert mich der Beruf der Hotelkommunikationsfachfrau. Mich fasziniert, wie entscheidend ein freundlicher Empfang, eine klare Auskunft oder einfach ein herzliches Lächeln für das Wohlbefinden der Gäste sein können.

Schon heute spüre ich, wie viel Freude mir Organisation, Sprachen und der Umgang mit Menschen aus verschiedenen Kulturen bereiten. Die Vielseitigkeit des Hotelalltags – kein Tag ist wie der andere – spricht mich besonders an.

Ich möchte Teil eines Teams sein, das gemeinsam dafür sorgt, dass sich Gäste willkommen, geschätzt und rundum gut betreut fühlen. Für mich ist Hotelkommunikation nicht nur ein Beruf, sondern eine

Berufung: Sie vereint Herzlichkeit, Professionalität und echte Freude am Service.

Meret Schifferli



Benefits für unsere Lernenden

SAISONABONNEMENT

Das Waldhaus übernimmt die Kosten des Einheimischen Saisonabonnements.

KOSTEN FÜR DAS SCHULMATERIAL

Das Waldhaus übernimmt einen grossen Teil der Kosten für die Anschaffung des Schulmaterials.

VERGÜNSTIGTE UNTERKUNFT & VOLLPENSION ZUM PREIS DER HALBPENSION

SPEZIALPREIS FÜR HALLENBAD/FITNESSCLUB/TENNISCLUB UND TENNISHALLE

BESUCH VON FAMILIENANGEHÖRIGEN

Eltern und Geschwister können zu einem Spezialpreis übernachten. Diese Regelung gilt, sofern das Hotel über freie Zimmer verfügt. Anfragen max. 14 Tage vor Anreise.

RESTAURANT GIGERS UND TERRASSE

Alle Mitarbeitenden profitieren von einem Rabatt von 20%.

Und das Beste: Du arbeitest mit echten Menschen, machst jeden Tag etwas anderes und kannst dich stetig weiterentwickeln.

Bereit, Teil der Hotellerie-Welt zu werden? Dann ist dieser Beruf genau dein Ding!

Und was nach der Ausbildung? Auch hier gibt es viele spannende Möglichkeiten Deine Karriere weiteranzutreiben!

• Berufsprüfung (BP):

Chef de Réception mit eidg. Fachausweis, Bereichsleiter*in Restauration mit eidg. Fachausweis, Bereichsleiter*in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis

• Höhere Fachprüfung (HFP):

Dipl. Leiter*in Restauration, Dipl. Leiter*in Hotellerie-Hauswirtschaft

• Höhere Fachschule:

Dipl. Hotelier*in-Gastronom*in HF, Dipl. Betriebsleiter*in für Facility Management HF

• Fachhochschule:

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

AUCH DIESE BERUFE BILDEN WIR AUS:

• RESTAURANTFACHFRAU/-MANN

• KOCH/KÖCHIN

• HOTELFACHFRAU/-MANN

• KAUFFRAU/-MANN

Bist Du neugierig geworden?

Wir freuen uns auf Deine Fragen oder Bewerbung direkt an: staff@waldhaus-sils.ch.

Weitere Infos findest Du auch unter:

www.hotelgastro.ch

VOM LEHRBEGINN BIS ZUM ABSCHLUSS

Mein Berufsweg im Waldhaus Sils

Meine Ausbildung zur Hotelkommunikationsfachfrau im Hotel Waldhaus in Sils Maria war sehr vielseitig und lehrreich. Ich durfte verschiedene Abteilungen durchlaufen und habe dabei wertvolle Einblicke in die unterschiedlichen Bereiche eines Hotelbetriebs erhalten.

Zu Beginn meiner Ausbildung war ich zwei Monate in der Hauswirtschaft eingesetzt. Dort lernte ich unter anderem, wie wichtig Sauberkeit, Ordnung und ein geschultes Auge fürs Detail im Hotel sind. Anschliessend folgten zwei Monate in der Küche. Diese Zeit war körperlich anspruchsvoll, aber ich konnte viel über Teamarbeit, Organisation und die Abläufe hinter den Kulissen lernen. Danach war ich rund drei bis vier Monate im Service tätig – zum einen im Speisesaal, wo Frühstück und das Halbpensionsmenü serviert werden, zum anderen in der Bar. Hier hatte ich viel mit Gästen zu tun und konnte meine Kommunikationsfähigkeiten verbessern.

Der für mich bedeutendste Teil der Ausbildung war die Zeit im Front- und Backoffice, wo ich die restliche Zeit meiner Lehre verbracht habe. Dort konnte ich besonders mein Interesse und meine Stärken im organisatorischen und kommunikativen Bereich perfekt einbringen. Auch wenn mein persönlicher Schwerpunkt im Office liegt, bin ich sehr dankbar, dass ich zuvor alle anderen Abteilungen durchlaufen durfte. Diese Erfahrungen haben mir geholfen, das Hotel als Ganzes besser zu verstehen. Ich konnte nachvollziehen, wie eng alle Bereiche zusammenarbeiten, und dieses Verständ-

nis hat mir bei der Gästebetreuung im Office sehr geholfen – zum Beispiel, wenn es darum ging, Gäste zu beraten.

Das Hotel Waldhaus Sils Maria ist ein Familienbetrieb, was ich als grosse Stärke sehe. Die persönliche und vertrauensvolle Atmosphäre schafft ideale Lernbedingungen. Beeindruckend finde ich, dass einige Mitarbeitende bereits seit über 30 Jahren hier tätig sind. Gleichzeitig ist das Team jung und voller Energie, sodass die Arbeit immer spannend bleibt. Für meine Lehre ist das Waldhaus Sils genau der richtige Ort, um fachlich und persönlich weiterzukommen.

Reta Ganzoni



Lehrlingsausflug



Der diesjährige Lehrlingsausflug führte uns in das Dorf Lavin und seine Umgebung. Gemeinsam mit Herrn Patrick Dietrich und unseren Abteilungsleitern starteten wir den Tag im Hotel Linard Lavin, wo wir alle zusammen frühstücken durften. Während wir uns stärkten, erfuhren wir von der beeindruckenden Geschichte des Hauses, welches nicht nur als Unterkunft, sondern auch als kultureller Treffpunkt einen besonderen Platz in der Region einnimmt.

Danach ging es weiter zu einer kleinen Dorfführung, bei der uns die Geschichte von Lavin von einem Einheimischen erzählt wurde. Besonders beeindruckend war die Erzählung über den Brand, der das Dorf einst zerstörte, und der anschließende Wiederaufbau, welcher den Charakter des Ortes bis heute prägt.

Ein besonderes Highlight war unser Besuch in der Giardinaria Lavin, wo wir Madlaina Lys und Flurin



Bischoff treffen durften. Zusammen mit unserer Floristin Anna zeigten sie uns, woher die Blumen in unserem Hotel stammen. Die Gedanken hinter den Pflanzen haben uns besonders beeindruckt; anstatt künstlich am Leben gehalten zu werden, werden die Blumen auf ihre natürliche Blütezeit abgestimmt. Gemeinsam besprechen die Gärtner und Künstler zusammen mit Anna wöchentlich, welche Blumen aktuell blühen und entscheiden so, welche Gewächse in welchen Teil des Hotels gestellt werden.

Nach einem kurzen Stopp am Staziun Cinema Lavin, wo wir einen Blick in das kleine Kino am Bahnhof werfen durften, erwartete uns der Besuch bei einem Schmied. Dort hatten wir die Gelegenheit, die faszinierende Kunst der Messerproduktion hautnah zu erleben. Wir durften sogar selbst Hand anlegen und ein eigenes Stück schmieden. Das Mittagessen wurde ebenfalls beim Schmied serviert. Hier tauschten wir uns über die Erlebnisse des Vormittags aus.

Zum Abschluss des Tages besuchten wir den Hochseilpark in Pontresina. Wir alle hatten grosse Freude daran, durch den Wald zu klettern.

Der Ausflug war eine sehr schöne Gelegenheit, mehr über unser Team, die Region und ihre Menschen zu lernen.

Marilea Portmann



De la Isla a los Alpes: Mi Aventura en el Waldhaus Sils

Cuando dejé mi hogar en Mallorca para embarcarme en la aventura de trabajar en el Hotel Waldhaus Sils, sabía que no iba a ser fácil. Cambiar las playas de arena blanca y el cálido Mediterráneo por las montañas nevadas y el frío de los Alpes Suizos fue un salto enorme, tanto profesional como personal. Sin embargo, estaba buscando nuevos retos, metas que me empujaran a crecer, y sabía que esta experiencia, fuese cual fuese el resultado, iba a enriquecerme como persona. Ahora, mientras escribo estas líneas, puedo decir con felicidad y agradecimiento que tomé la decisión correcta.

Un Comienzo Retador

No voy a mentir: los primeros días en Sils fueron duros. Llegué en pleno invierno, en un período muy especial como son las Navidades, y por primera vez en mi vida estaba lejos de mi familia y amigos. Además, no conocía a nadie y el idioma predominante entre los trabajadores del hotel, el italiano, era un desafío añadido. Todo esto en un entorno completamente nuevo, en lo alto de los Alpes Suizos, rodeado de paisajes que parecen salidos de un cuento, pero que al principio me hacían sentir un poco solo.

Sin embargo, como siempre digo, con paciencia, tiempo y buen humor, cualquier obstáculo se puede superar. Poco a poco, fui encontrando mi lugar en el Waldhaus Sils, gracias a la calidez y apoyo de mis compañeros de trabajo. Desde el primer día, cada uno de ellos, con su amabilidad y profesionalidad, me ayudó a adaptarme, dándome el espacio que necesitaba pero también exigiéndome lo mejor de mí mismo para estar a la altura de este gran hotel.

El Waldhaus Sils: Más Que un Hotel

Trabajar en el Waldhaus Sils es una experiencia única. Aquí, el estándar de calidad y exigencia es altísimo, pero el ambiente de trabajo es igual de excepcional. Mis compañeros no solo son profesionales



de primer nivel, sino también personas maravillosas que hacen que el día a día sea más llevadero, ya sea con bromas, risas o simplemente compartiendo buenos momentos. Es curioso cómo mis "motes" (Chipirones, Miguel, Muchacho o Señor) han pasado a formar parte del día a día, y me encanta saber que he podido aportar un granito de humor y cercanía al equipo.

Además, tengo que destacar algo muy importante: la familia Dietrich, quienes dirigen el hotel. He trabajado en otros hoteles familiares anteriormente, y puedo decir con sinceridad que la relación aquí es completamente distinta. Son personas que inspiran respeto y admiración, y que han sabido crear un ambiente de trabajo en el que todos nos sentimos valorados.

En mi puesto en el Kasse Büro, he aprendido mucho. Cada día es una oportunidad para mejorar y para aportar mi parte al funcionamiento de un hotel que no solo ofrece lujo y tradición, sino también una hospitalidad que es difícil de encontrar en otros lugares.

Lecciones Aprendidas y Relaciones Formadas

Con el tiempo, y a pesar de las dificultades iniciales, he logrado establecer conexiones con muchas personas aquí en el hotel. No solo hablamos de trabajo, sino también de nuestras historias, nuestros orígenes y nuestras experiencias. Romper esa barrera inicial de la indiferencia y llegar a tener conversaciones enriquecedoras con personas de diferentes culturas ha sido una de las partes más gratificantes de esta etapa.

Esta experiencia me ha enseñado que salir de tu zona de confort no solo es necesario, sino también transformador. Adaptarse a un entorno nuevo no es algo que ocurra de la noche a la mañana, pero con esfuerzo y la ayuda de quienes te rodean, es posible. Estoy agradecido por cada lección, por cada reto y por cada momento compartido en este lugar.

Un Adiós con Sabor a "Hasta Pronto"

Lamentablemente, esta temporada en el Waldhaus Sils será la única para mí... al menos por ahora. En un momento personal complicado, recibí una oferta

laboral para volver a mi querida Mallorca, y tras pensarlo mucho, decidí aceptarla. Fue una decisión difícil, especialmente porque el hotel también me ofreció la posibilidad de quedarme. Saber que confiaban en mí y que querían que formara parte de este equipo a largo plazo fue un honor, pero al final, sentí que necesitaba regresar a casa.

Sin embargo, como suelo decir, "Day by Day". Esta no es necesariamente una despedida definitiva, sino más bien un "hasta pronto". Quién sabe lo que el futuro me deparará. Lo que sí sé es que siempre llevaré conmigo todo lo que he vivido aquí, desde los momentos más difíciles hasta los más gratificantes. El Waldhaus Sils no es solo un lugar donde trabajé; es parte de mi historia, y siempre lo recordaré con cariño.

Reflexión Final

Mientras escribo estas líneas, lo único que puedo sentir es gratitud. Gratitud hacia mis compañeros, hacia la familia Dietrich, hacia este lugar mágico en los Alpes que ahora considero un segundo hogar. He crecido como persona y como profesional, y estoy seguro de que esta experiencia me acompañará en cada paso que dé en el futuro.

Aunque deje este lugar pronto, siempre llevaré conmigo las lecciones que he aprendido aquí. No sé dónde estaré mañana, pero sé que esta experiencia ha marcado un antes y un después en mi vida. Y quién sabe, quizá algún día vuelva a este maravilloso hotel, no como un adiós, sino como un nuevo comienzo.

Muchas gracias a todos los que han formado parte de esta etapa de mi vida. Gracias por el apoyo, por la paciencia y por los buenos momentos. Esto no es un final, sino parte del viaje.

Fabio Fajardo Komatzki

Wer ist eigentlich Sandra Palli?



Ja, auch ich (Sandra Palli, im 1980 geborene Dietrich) bin als Tochter von Maria und Felix, zusammen mit meinen vier Geschwistern im Waldhaus aufgewachsen und Teil der 5. Generation. Für viele Gäste oder kurzjährige Mitarbeitende bin ich eine Unbekannte. Mit diesem kleinen Beitrag soll sich das ändern. Auf Wunsch meines Vaters und weil ich seit Sommer 2024 stolzes Mitglied des Waldhaus-Verwaltungsrates bin, stelle ich mich Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, gerne vor.

Ich hatte eine schöne Kindheit mit meiner Familie und der lieben erweiterten Waldhaus-Familie. An nichts hat es uns gefehlt und dennoch war mir bald einmal klar, dass das Leben in der Hotellerie nicht mein Leben ist. Wer das macht, sollte diese Arbeit nicht nur als Arbeit, sondern als Passion haben und das spürte ich nicht. Zu wichtig waren mir dann schon meine Freizeit und alle Hobbies, welchen ich damals und heute noch immer nachgehe.

Nach der Handelsschule und einigen Jahren beim Kur- & Verkehrsverein St. Moritz, erst in der Gästebberatung und dann als Lodging-Verantwortliche bei der Ski WM 2003, entschied ich mich für ein Studium an der Fachhochschule HTW in Chur. Nach dem Studium verliess ich den Kanton für die nächste Etappe - bei der Coop Gruppe. Dort stand ich während sechs Jahren Joos Sutter als Direktionsassistentin zur Seite. Sutter war erst Leiter der Division Interdiscount (in Jegenstorf, BE), dann Mitglied der Geschäftsleitung und Leiter Trading (in Schafisheim, AG) und zum Schluss Vorsitzender der Geschäftsleitung (am Hauptsitz in Basel). Sein

ältester Sohn Jan hat übrigens die Kochlehre im Waldhaus gemacht.

Im Jahr 2012 beendete ich meine Karriere bei Coop und zog zu meinem Mann Frédéric nach Fribourg. Seitdem widme ich einen Teil meiner Zeit den Kindern Gion (12), Flavia (10) und Dimitri (6).

In einem Teilzeitpensum fand ich zeitgleich eine interessante Aufgabe als Co-Geschäftsführerin der Stiftung *Freude herrscht* in Bern, welche alt Altbundesrat Dölf Ogi nach dem Tod seines Sohnes gründete und damit Mathias' Wunsch nachging, Kindern und Jugendlichen Sport und Bewegung näher zu bringen und nachhaltig ihre Begeisterung dafür zu wecken. Im Jahr 2022 übergab Dölf das Präsidium an seine Tochter Caroline und auch ich nutzte die Gelegenheit für eine neue Herausforderung.

Seit Juni 2023 bis heute arbeite ich für die crossroads Event & Kommunikation GmbH. In diesem Drei-Personen-Betrieb (zwei davon in Bever, ich in Fribourg) und vielen ehrenamtlichen Helfern organisiere ich Gravelbike-Events in Bern und im Jura (www.ridegravel.ch) und unterstütze andere Veloevents in der Kommunikation.

Sport fasziniert mich auch in der Freizeit. Ich spiele seit über 20 Jahren aktiv Eishockey, fahre gerne Ski und probiere mich seit neustem auch im Eisschnelllauf. Im Sommer bin ich gerne in den Bergen oder auf dem Velo unterwegs. Mein grösster Triumph im aktuellen Jahr war der Sieg am Bobrunskating in St. Moritz. Dabei wagen sich jeweils zwischen



60 und 100 Männer und Frauen den Olympia Bob Run St. Moritz - Celerina auf Schlittschuhen und in Eishockeysausrüstung hinunter. Nach einem ersten Sieg im 2005 (damals mit 24) durfte ich diesen im 2025 (mit 44) wiederholen. Ein Beweis dafür, dass man für nichts zu alt ist, so lange man Freude daran hat!

Nach diesem Motto lebt wohl auch die 4. Waldhaus-Generation mit meinen Eltern Maria und Felix und meinem Onkel Urs, die nach wie vor fast täglich im Waldhaus anzutreffen sind.

Mich trifft man vor allem während der Schulferien im Waldhaus. Meine Kinder und ich verbringen

diese sehr gerne in Sils. Nach wie vor sind das Engadin, Sils und das Waldhaus die Heimat meines Herzens!

Umso mehr freut es mich, dass ich mich nun doch als Teil des Verwaltungsrates einbringen kann und meinen Teil zum erfolgreichen Weiterbestehen dieses Hotels mit der wunderbarsten Lage, den wunderbarsten Mitarbeitenden und wunderbarsten Gästen beitragen kann!

Sandra Palli



La neve non dorme mai... e nemmeno noi!

Ciao a tutti! Mi chiamo Gino Fallini e sono responsabile del servizio tecnico dal 18 ottobre 2018. Il nostro gruppo è composto da sette persone e, oltre alla manutenzione dell'hotel, ci occupiamo anche della pulizia della neve nelle aree circostanti.

In 115 anni molte cose sono cambiate. Grazie a macchinari sempre più efficienti, oggi possiamo velocizzare il processo di sgombero neve. In passato, durante le grandi nevicate, anche camerieri e personale di cucina venivano coinvolti nella pulizia. Oggi disponiamo di una flotta di quattro frese da neve e di una pala gommata Avant con diversi accessori, che ci permettono di fresare, spostare e trasportare la neve in modo più rapido ed efficace.

Nonostante i progressi tecnologici, alcune attività vengono ancora svolte manualmente, come la pulizia delle scale principali dell'hotel, delle piccole entrate delle case del personale e, soprattutto, la messa in sicurezza dei tetti. Negli ultimi sei anni abbiamo

installato linee vita (corde metalliche di sicurezza) che ci permettono di lavorare in sicurezza sui tetti più ripidi.

In passato, invece, un collega doveva trattenerne manualmente la corda di sicurezza dell'operatore impegnato nella pulizia della neve.

Per garantire la sicurezza e il comfort dei nostri ospiti, ci occupiamo anche della manutenzione dei sentieri circostanti, che vengono puliti con le nostre frese. Gli interventi di sgombero neve possono iniziare già alle 5 del mattino e proseguire fino a tarda sera, tra le 21:30 e le 22:00, a seconda delle necessità.

Dietro la magia dell'inverno c'è un lavoro costante e attento, che ci permette di offrire agli ospiti un ambiente sempre curato e sicuro.

Gino Fallini



Der Werdegang von Roland Schmid

Grundstein der Karriere von Roland Schmid wurde im Waldhaus Sils gelegt.

Nach 46 Jahren als Koch, Küchenchef und Leiter Gastronomie bin ich Ende 2024 in Pension gegangen.

Der Grundstein für meine Karriere an hervorragenden Adressen wurde in der Küche des Hotel Waldhaus gelegt.

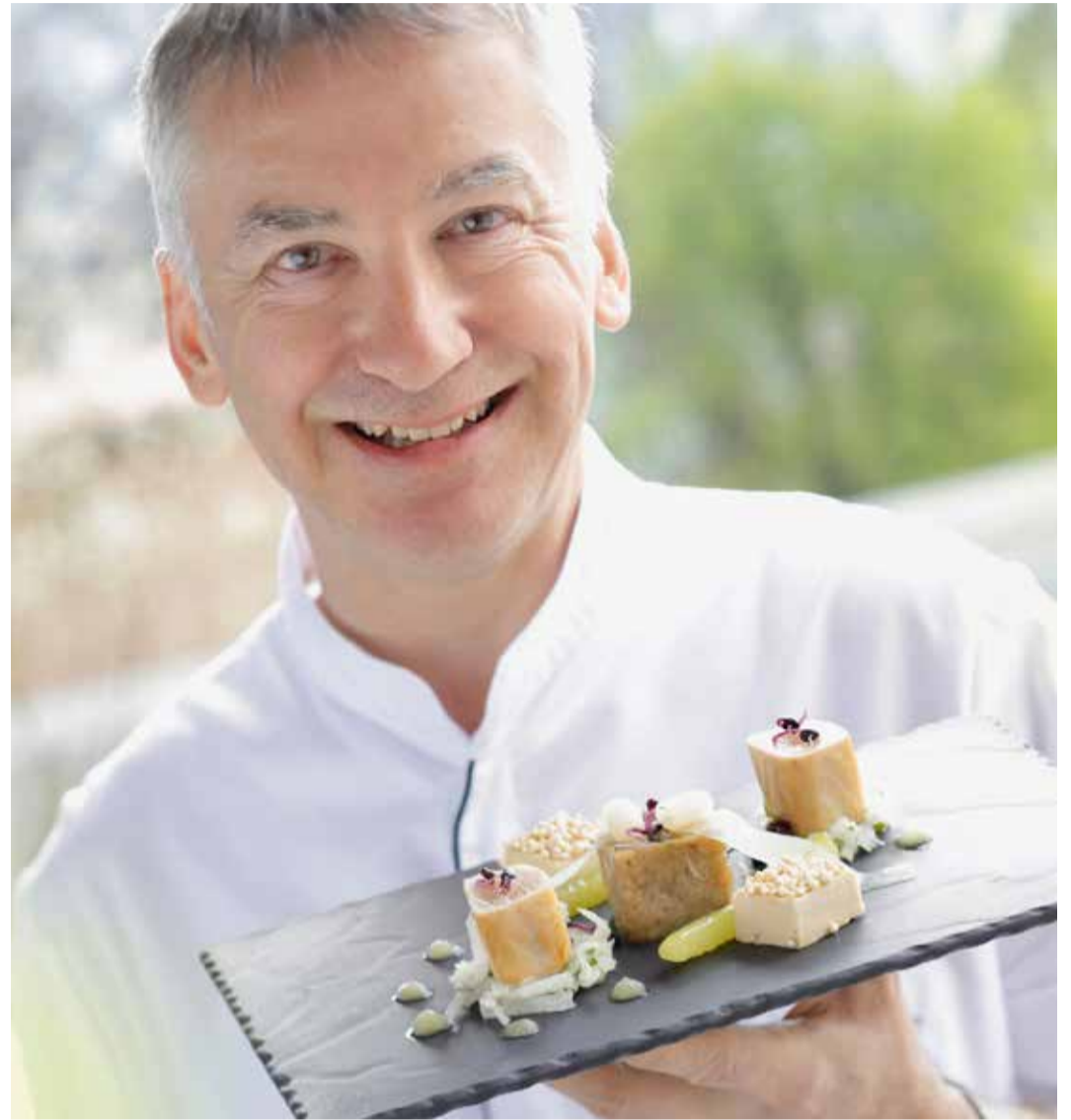
Im Sommer 1983 begann ich als Chef de Partie bei René Zigerli und blieb dann, mit einem Unterbruch von zwei Jahren, bis im Frühling 1990 dem Waldhaus treu. Die letzten zwei Jahre davon war ich als Sous-Chef tätig. Ich durfte während dieser Zeit sehr viel lernen. Ich denke gerne an diesen wunderbaren Ort im Engadin zurück und freue mich auch heute noch, einige Kontakte mit damaligen Freunden pflegen zu dürfen. Die einzigartige Aussicht am Küchentisch, bei tollen Gesprächen mit meinen Kolleginnen und Kollegen, bleibt für mich unvergesslich. Als ich mich zwei Jahre später und bereits in Davos tätig zum eidg. dipl. Küchenchef ausbilden liess, durfte ich ins Waldhaus zum Probekochen zurückkehren, was mich sehr beeindruckte und nicht selbstverständlich war. Die Familien Dietrich & Kienberger unterstützen mich stets und verhalfen mir auch zu Praktikumsstellen, wie beispielsweise bei Mosimann's in London. Dies alles hatte grossen Einfluss auf mich, sodass mir über die ganzen künftigen Jahre die Förderung des Nachwuchses stets sehr wichtig war.

Mit diesem Rucksack konnte ich mich unter anderem in den Gourmetküchen des Giardino Ascona oder des Schweizerhof Bern weiterbilden. Im Winter '92/93 war ich im Hotel Alpenhof in Zermatt das erste Mal als Küchenchef tätig, dies über zehn Jahre lang. Dort erkochte ich mit meinem Team 1996 einen Michelin-Stern und 17 Punkte Gault Millau. Im Grand Resort Bad Ragaz, in der «Äbtestube», arbeitete ich fast 13 Jahre auf dem gleichen Niveau, wo ich dann 2011 zum Schweizer Koch des Jahres gewählt wurde. Während dieser Zeit durfte ich für die Swiss und die Lufthansa Menus kreieren und an diversen Gourmetfestivals im In- und Ausland teilnehmen. Die letzten neun Jahre war ich als Leiter Küche/Gastronomie in der Klinik Gut in Fläsch tätig. Ich war verantwortlich für das öffentliche Restaurant «Pinot», welches ich auch konzipieren durfte. Gleichzeitig durfte ich die Patienten mit einer frischen, saisonalen Küche verwöhnen. Wir waren stolz, einige Jahre als einziges Klinikrestaurant im Guide Michelin mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet worden zu sein.

Ich durfte die ganzen Jahre sehr viele freundschaftliche Bekanntschaften machen, nette Gäste kennenlernen und viele Kontakte haben heute noch Bestand.

Ich bin dem ganzen Waldhausteam und seinen Besitzern mehr als dankbar für die Zeit in Sils und das Vertrauen, welches ich damals geschenkt bekam.

Herzlichen Dank an alle Beteiligten
Roland Schmid



Franca, Ramon und Max

Verrückt, wie schnell die Zeit vergeht! Vor gut sechs Jahren standen wir zum ersten Mal gemeinsam in der Waldhausküche und lernten uns beim Kartoffelschälern kennen. Damals war noch keinem von uns bewusst, wie viel wir gemeinsam erleben und lernen würden. Die drei wilden Ausbildungsjahre gingen schnell vorbei. Das Ende der Ausbildung im Waldhaus bedeutete, dass sich unsere Wege trennten. Ramon ging zurück nach Zürich für die Berufsmatura und Franca begann eine Wintersaison auf der Motta Hütte Lenzerheide.

Schnell wurde es Frühling und somit endete die Saison in den Bergen. Den Sommer über trafen wir uns in Zürich wieder. Bei einem kühlen Bier in der Sommerhitze plauderten wir über den kommenden Winter. Franca schwärmte so von der Motta, dass Ramon selbst herausfinden wollte, was dahintersteckt. Als wir uns zum Essen mit unseren ehemaligen Oberstiften trafen, überzeugten wir auch noch Max zu einer Wintersaison auf der Lenzerheide.



Die Motta Hütte ist ein A la carte Restaurant im Skigebiet, in welchem alle auf ihre Kosten kommen. Neben Skihütten-Klassikern wie Burger, Käseschnitte und Flammkuchen findet man auch ausgeklügelte Vorspeisen und hausgemachte Pasta-Gerichte. Ein junges neunköpfiges Küchenteam sorgt jeden Tag unter Leitung von Bartolomeo Dario Feretti für die kulinarische Zufriedenheit unserer zahlreichen Gäste. Max brät Burger und sorgt für die richtige Garstufe der Kalbskoteletts auf dem Saucier, während Franca und Ramon in der kalten Küche Vorspeisen und Süssspeisen auf die Teller zaubern.

Unser Arbeitstag startet mit dem aussergewöhnlichen Arbeitsweg. Jeden Morgen früh fährt das Küchenteam um 7.30 durch die eisige Kälte auf dem Sessellift hoch zur Hütte. Als erstes gibt es einen Espresso, bevor wir unsere Lebensmittel vom Pistebulli abladen. Danach starten wir die Vorbereitungen für den kommenden Mittagsservice. Die Kartoffeln haben wir gegen Zwiebeln eingetauscht. Während des Schälens bleibt oft Zeit, in Waldhaus-Erinnerungen zu schwelgen und uns lustige Geschichten zu erzählen. Zum ersten Mal wurde uns in diesem Betrieb so richtig bewusst, warum Gero Porstein immer viel Wert daraufgelegt hat, dass wir ein vollständiges Mise en place haben. An sonnigen Tagen ist die Hütte rappellvoll und falls Sachen fehlen, haben wir während des Service keine Zeit mehr. Nicht nur bei der Mise en place haben wir dazugelernt, hier verbrennen uns auch deutlich weniger Flammkuchen als noch zu Lehrzeiten. Um spätestens 16.30 Uhr schliesst unsere Küche, dann heisst es nochmals produzieren und putzen. Danach kommt der schönste Teil des Tages, die gemeinsame Talfahrt mit den Ski auf der leeren Piste. Im Dezember meist im Dunkeln, zum Teil im Nebel oder, wenn wir Glück haben, mit einem wunderschönen Sonnenuntergang im Hintergrund. Am Abend kochen wir gemeinsam «Znacht» oder gehen aus, bevor wir todmüde in unsere Betten fallen.



Während des Schreibens des Artikels wird uns bewusst, wie viel wir schon zusammen erleben durften. Wir blicken zurück auf sechs Jahre Achterbahnfahrt, auf welcher die schönen und lustigen Momente zum Glück überwiegend waren. Eins ist klar: Auch wenn sich unsere Wege nun nach zwei gemeinsamen Motta Wintersaisons wieder trennen, haben wir alle drei einen Rucksack vollgepackt mit

gemeinsamen Erfahrungen. Wir sind gespannt, wo sich unsere Wege wieder kreuzen. Vielleicht im Waldhaus?

Franca Obrecht mit Ramon Süsstrunk
und Max Thöny

Das Waldhaus Team im Sommer 2025

BÜRO			Ghebremesqel Anghesom	Werterhaltungsmitarbeiter	ER 2	Vaninetti Gianpaolo	3. Oberkellner	IT 9
Halter Hubert	Buchhaltung / Einkauf	CH 82	Lancia Valera Reyner Donier	Werterhaltungsmitarbeiter	IT 2	Lucchina Ivan	Sommelier / Weinverkauf	IT 4
Baud Philippe	Leiter Finanzen und Administration	CH 1	KÜCHE			Dos Santos Ferreira Domingos	Chef d'Étage	PT 63
Lombardo Sammer Margarita	Direktionsassistentin	AT 10	Porstein Gero	Küchenchef	DE 14	Basile Davide	Demi-chef d'étage	IT 17
Dietrich-Ryser Cornelia	Leiterin Marketing	CH 24	Noce Amedeo	Sous-Chef de Cuisine	IT 11	Mofreita Vaz Sergio L.	Chef de rang	PT 47
Caviezel Flurina	Sales Managerin	CH 22	Giovanoli Gabriele	Junior Sous-chef	CH 13	Oliveira Carvalho Antonio J.	Chef de rang	PT 46
Merckaert Lucas	Leiter Human Resources	CH 7	Pellegrinelli Renato	Chef Pâtissier	CH 69	Pirovano Fabio	Chef de rang	IT 16
Bachmann Sara	Mitarbeiterin Human Resources	CH 23	Janulis Arnas	Hilfskoch	LT 8	Cabello Francesca	Chef de rang	IT 18
Greco Daniela	Verantwortliche Kultur & Events	DE 28	Cerfoggia Alessandro	Demi-chef Pâtissier	IT 8	Masolini Christian	Demi-chef de rang	IT 14
Yilmaz Canan	Event Manager	CH 9	Seidensticker Frank	Chef de Partie Mitarbeiter		Fazzanino Saverio	Commis de salle	IT 6
Rivieccio Marco	F&B Manager	IT 12	Moroncelli Antony	Restaurant «Pacific»	CH 7	Buciol Alessandro	Commis de salle	IT/CH 23
Windisch Fabian	Stv. F&B Manager	CH 4	Bragagnolo Daniele	Commis de Cuisine	IT 5	Parolini Alessandro	Commis de salle	IT 8
Frigerio Martina	Administration F&B und Unterhalt	IT 16	Patscheider Matteo	Chef Entremetier	IT 5	Nuscis Andrea	Commis de salle	IT 7
Bremm Flurina	Quality & Training Managerin F&B	CH 32	Moretti Davide	Chef Gardemanger	IT 4	Lai Samuel	Commis de salle	IT 5
Vogel Anouk	Event Assistentin/ Masseurin 20%	DE 4	Ingarao Orazio Alberto	Commis Pâtissier	IT 8	De Natale Vito	Commis de salle	IT 2
Donatz Lara	F&B Kaderpraktikum	CH 1	Mognoni Simone	Commis Pâtissier	IT 1	Torcivia Salvatore	Commis de salle	IT 1
RÉCEPTION			Di Clementi Sebastian	Demi-chef Gardemanger	CH 3	Trigo Pinto José Diogo	Commis de salle	PT 12
Ulrich Kai W.	Stv. Direktor, i/c Rooms	DE 9	Mercuri Morris	Commis de cuisine	IT 3	Comalli Leonardo	Commis de salle	IT 3
Eckert Kevin	Front Office Manager	DE 1	Baumann Lara	Commis de cuisine	CH 2	Faoro Fabiano Angelo	Commis de salle	CH 1
Lindauer Romana Franziska	Leiterin Reservation	CH 11	Gatti Alessio	Frühstückskoch	IT 4	Bischofberger Sean	Lehrling 3. Jahr	
Reylander Marinela	Réceptions-Mitarbeiterin	RO 11	Gamba Lorenzo	Frühstückskoch	IT 2	Gabriel Simon	Service Fachangestellter	CH 5
Ruffatti Luisa	Réceptions-Mitarbeiterin	IT 52	Bodnar Samuel	Commis de cuisine	US 1	Krüger Sara	Lehrling 2. Jahr	
Vieweger Veronika	Reservierung- & Receptions-Mitarbeiterin	AT 5	Koller Chiara	Commis de cuisine	CH 6		Service Fachangestellter	CH 3
Mirzea Alexandru	Réceptions-Mitarbeiter	RO 5	Tommaso Gheno	Commis de Cuisine	CH 1		Lehrling 1. Jahr	
Hintermann Julia	Reservations-Mitarbeiterin	CH 6	Thimm Leonard	3. Lehrjahr (Koch)	DE 3		Service Fachangestellte	CH 1
Kraft Sophie Louisa	Stv. Reservationsleiterin	DE 1	Pedeferrri Gloria	1. Lehrjahr (Köchin)	IT 5	LINGERIE UND WÄSCHEREI		
Cerfoggia Federico	Receptions-Mitarbeiter	CH 3	ECONOMAT / OFFICE			Fallini Lucia	Lingerie-Gouvernante	IT 42
Ganzoni Reta	Lernende Hotelkommunikationsfachfrau 3. Jahr	CH 7	Oliveira Santos Olga Maria	Economat-Gouvernante	PT 59	Coldagelli Tania	Lingerie-Angestellte	IT 17
Portmann Marilea	Lernende Kauffrau EFZ 3. Jahr	CH 5	Santos Taveira Gloria	Economat-Angestellte	PT 45	Pinheiro dos Santos Maria M.	Lingerie-Angestellte	PT 46
Schifferli Meret	Lernende Hotelkommunikationsfachfrau 2. Jahr	CH 3	Allegra Alessandra	Economat-Angestellte	IT 12	Teixeira Soares Elisabete M.	Lingerie-Angestellte	PT 44
LOGE			Romero Devesa Miguel Angel	Economat-Angestellte	ES/VE 7	Vicino Carmela	Lingerie-Angestellte	IT 24
Dell'Ava Fabio	Chef Concierge	IT 12	Moroni Rebecca	Economat-Angestellte	CH/IT 6	Adrega Dias Jorge M.	Lingerie-Angestellter	PT 36
Bründler Laura Catharina	2.Concierge	CH 11	Goncalves da Silva Anna Sofia	Economat-Angestellte	PT 3	De Natale Nino	Lingerie-Angestellter	IT 19
Ciappeddu Daniele	Concierge	IT 17	Regazzoni Claudia	Economat-Angestellte	IT 1	Materese Marco	Lingerie-Angestellter	IT 32
Martinez Justo Adolfo Vicente	Concierge	ES 10	Rosano Simone	Kellermeister	IT 13	Capelli Ketty	Näherin	IT 4
Ghidotti Luca	Concierge / Tournant	IT 6	Manfreda Renato	Stv. Kellermeister	IT 7	WELLNESS UND GÄSTEBETREUUNG		
Burbello Angelo	Bellcaptain	IT 14	Dias de Oliveira Joaquim M.	Office-Mitarbeiter	PT 16	Lehner-Dietrich Carla	Spa-Leiterin	CH 38
Rosano Giovanni	Chauffeur	IT 72	Rodrigues Correia Paulo C.	Office-Mitarbeiter	PT 33	Boschini Maddalena	Stv. Spa-Leiterin	IT 16
Düvel Alexander	Nacht Concierge	DE 8	Taveira Dos Santos Virgilio	Office-Mitarbeiter	PT 46	Sperkowska Ewelina	Masseurin	PL 6
Leoni Fabio	Chauffeur / Logentournant	IT 4	Romero Devesa Javier Eduardo	Office-Mitarbeiter	ES/VE 6	Bulach Maria	Masseurin	CH/AT 21
Rossini Andrea	Logentournant/Voiturier	IT 1	Vicino Giuseppe Stefano	Office-Mitarbeiter	IT 19	Pérez Schlothmann Cristina	Masseurin	ES 7
ETAGE			De Jesus Santana Angelo	Office-Mitarbeiter	PT 12	Primerano Beatrice	Kosmetikerin / Spa Allrounderin	IT 6
Gaudenz Seraina	Generalgouvernante	CH 48	Da Silva Nogueira	Office-Mitarbeiter	PT 3	Zanini Elena	Masseurin / Kosmetikerin	IT 9
Sorrilha Ferreira Cristina Maria	Stv. Generalgouvernante	PT 76	Tiago Amarildo	Office-Mitarbeiter	PT 3	Zwilling Lisa	Masseurin	DE 1
Gomes da Silva Olga Maria	Werterhaltungsmitarbeiterin-Tournant	PT 53	Borges Fernandes André Filipe	Office-Mitarbeiter	IT 2	Pellegrinelli-Alvarez Matilde	Spa-Mitarbeiterin	CH/ES 55
Tesfagabr Yohannes	Etagenportier	ER 6	Fallini Monica	Praktikantin		Burbello Sally	Spa-Mitarbeiterin	IT 7
Simão Morais Adérito	Etagenportier	PT 78		Office-Mitarbeiterin	IT 2	Ravasio Sara	Kinderbetreuung / Spa Allrounderin	IT 15
Berhan Hani Mohammed	Etagenportier	ER 8	BAR / HALLE / ARVENSTUBE			Moretti Viola	Masseurin/Spa Allrounderin/ Kinderbetreuung	IT 1
Hadish Gebrehiwet	Etagenportier	ER 5	Perdicaro Carmelo	Chef de Bar	IT 21	De Stefani Vittoria	Spa Allrounderin/ Kinderbetreuung	IT 2
Abdel Fthawi	Etagenportier	ER 3	Gianera Gabriele Angelo	Stv. Chef de Bar	IT 30	Ungvari Etele	Tennislehrer	HU 5
Acquistapace Cinzia	Werterhaltungsmitarbeiterin	IT 48	Dos Santos Ferreira José Manuel	Chef Arvenstube	PT 53	HANDWERKER/UNTERHALT		
Trubnikova Anzhelika	Werterhaltungsmitarbeiterin	IT 17	De Ritz Kedar	Bar Supervisor	CH 12	Fallini Gino	Leiter Haustechnik	IT/CH 14
Lomazzi Laura	Werterhaltungsmitarbeiterin	IT 37	Zannin Matteo	Barkeeper	IT 2	Levi Michele	Hauschreiner	IT 29
Devesa Lugo Macgiver Jose	Werterhaltungsmitarbeiter	ES/VE14	Ilduara Rivas Jamier	Demi-chef de rang	IT 8	Micheroli Nicola	Mitarbeiter Technik	IT 9
Nerkebo Feruz	Werterhaltungsmitarbeiterin	ER13	Caronia Ignazio	Chef de rang	IT 8	Piccolotto Michael	Mitarbeiter Technik	IT 17
Gerensee Kidane	Werterhaltungsmitarbeiter	ER 8	Pedroncelli Lucrezia	Chef de rang	IT 11	Montecolli Riccardo	Mitarbeiter Technik	IT 6
Ghebrezgabiher Samiel	Werterhaltungsmitarbeiter	ER 8	Hrabala Adrian	Commis de rang	SK 7	Del Curto Matteo	Gärtner/Schneefräser	IT 2
Ykalo Robiel	Werterhaltungsmitarbeiter	ER 7	Gelmini Davide	Commis de rang	IT 6	Balatti Matteo	Hauselektriker	IT 2
Solomun Dawit	Werterhaltungsmitarbeiter	ER 6	Ascione Luisa	Commis de rang	IT 5	FLORISTIN		
Fisehatsion Merhawi	Werterhaltungsmitarbeiter	ER 5	Giugno Alessandro	Commis de rang	IT 2	Rosano-Gredig Anna	Floristin	CH 72
Teweldebrhan Winta Tsegay	Werterhaltungsmitarbeiterin	ER 5	Levi Paoa	Commis de rang	IT 5	DIREKTION UND DIVERSE		
Okbamichael Meron	Werterhaltungsmitarbeiter	ER 6	Foti Martina	Commis de rang	IT 1	Dietrich Claudio	VR; Direktion	CH ..
Andemeskel Merry	Werterhaltungsmitarbeiterin	ER 4	GIGERS			Dietrich Patrick	VR; Direktion	CH ..
Menghstab Henock	Werterhaltungsmitarbeiter	ER 3	Santoro Giuseppe	Bereichs Verantwortlicher Gigers	IT 54	Kienberger Urs	VR; Kommunikation + Strategie	CH ..
Mebrahtu Tesfay Girmay	Werterhaltungsmitarbeiter	ER 3	Xhemali Armando	Junior Sous-chef	IT 8	Dietrich Maria	Guestrelation + Buchhaltung	CH ..
Teklay Shewit Kidane	Werterhaltungsmitarbeiterin	ER 3	Florio Marco Diego	Demi-chef de cuisine	CH 4	Dietrich Felix	Kultur, Spezialaufgaben, Aussenbeziehungen	CH ..
SAAL / ETAGENSERVICE			Rumora Riccardo	Demi-chef de cuisine	IT 8			
			Graber Jennifer	Commis de rang	CH 7			
			SAAL / ETAGENSERVICE					
			Comalli Oscar	Maitre d'hôtel	IT 65			
			Donato Giovambattista	2. Oberkellner	IT 41			

WAS MACHEN EIGENTLICH ...

Daniel und Andrea Durrer



Achtzehn Jahre führten Daniel und Andrea Durrer das Sporthotel Valsana in Arosa. Niemand arbeitete länger für die Tschuggen Hotel Group (heute Tschuggen Collection), zu der das «Valsana» gehört. Und die Durrers ritten auf einer grandiosen Erfolgswelle. Das war selbst dann noch so, als das Hotel trotz regelmässiger Erneuerungen zusehends in die Jahre gekommen war. Ihr Erfolgsrezept war bestechend: Sie setzten voll auf Sportlerinnen und Sportler und verkauften ihr Haus auf überzeugende Weise als sportlichstes Sporthotel der Schweiz. Zuletzt erreichten die Events im «Valsana» im Sommer wie im Winter geradezu Kultstatus. Zu den legendären Tennisturnieren etwa reiste regelmässig die halbe Schweiz an.

Dem tennisverrückten, vor sieben Jahren verstorbenen Besitzer der Tschuggen-Hotelgruppe, Karl-Heinz Kipp, gefiel das natürlich. «Ihm und seiner Gattin Hannelore werden wir immer dankbar sein», sagt Daniel Durrer. «Wir erlebten in Arosa eine grossartige und lehrreiche Zeit.» Und zu einem Dream-Team der Graubündner Ferienhotellerie sind sie auch geworden. Er als sympathischer, charismatischer Haudegen, der für alles zu haben war, sie als ebenso kluge wie kühle Analytikerin mit einem Flair für heikle Fälle.

Vor sieben Jahren musste das alte «Valsana» dem Neubau weichen. Für die Durrers war es an der Zeit, zu neuen Ufern aufzubrechen. Daniel liess sich zum

Institutionsleiter im Gesundheitswesen ausbilden und konnte im Herzen von Chur die Residenz Bener-Park übernehmen, die das freie und autonome Leben im Alter fördert. Zur Residenz gehörten 88 Eigentumswohnungen, eine Pflegestation und ein grandioser Wellnessbereich. Mittelpunkt der Residenz war das Restaurant Va Bene mit jährlich über tausend Events. Andrea war im Bener-Park in der Personalabteilung tätig und gleichzeitig Eventmanagerin im Churer Event-Restaurant B12. Corona brachte dann fast alles zum Erliegen.

Vor zwei Jahren erhielt Daniel Durrer das Angebot, sein Wissen in ein grosses Umbauvorhaben in Volketswil im Zürcher Oberland einzubringen. Das 58-Millionen-Projekt mit Pflegeheim und Mietstudios wurde im Juni vergangenen Jahres eröffnet. Gleichzeitig konnte ein öffentliches Restaurant mit Eventeinrichtungen für die einheimische Bevölkerung den Betrieb aufnehmen. Zum Tag der offenen Tür erschienen weit über 2000 Besucher. Andrea Durrer war während und nach Corona an allen Ecken und Enden gefragt. Das pragmatische Multitalent mit den immer lachenden Augen machte sich in der Hotelbranche in aller Stille einen Namen als vielseitige Problemlöserin mit einem untrüglichen Blick auch für effiziente Abläufe. Wir trafen sie zuletzt zufällig im Fünf-Sterne-Haus «Waldhaus» in Sils, wo sich die Besitzerschaft begeistert über ihr Wirken äusserte.

Zu den Hotels, in denen Andrea Durrer aushalf, zählt auch das Gaia Hotel am Bahnhof in Basel.

Sie brachte das Vier-Sterne-Haus mit seinen 90 Zimmern durch die Coronazeit und macht es jetzt als Direktorin fit für die Zukunft. Derzeit haben Andrea und Daniel Durrer das Angebot auf dem Tisch liegen, den Gesamtbetrieb für die nächsten Jahre im Management zu übernehmen. Eine spannende neue Aufgabe für das ebenso farbige wie kreative Paar, das einst in der Graubündner Ferienhotellerie fast zwanzig Jahre Geschichte geschrieben hat.

Karl Wild

Andrea Fässler war zwischen 1986 und 2000 eine unserer wertvollen und äusserst geschätzten Mitarbeiterinnen, die sich vom Empfang, dem Inkassowesen, der Administration und dem Personalwesen von der Pike auf eingearbeitet und uns als Direktions-Assistentin wertvolle Dienste geleistet hat. Andrea war sich nie zu schön, überall kompetent Hand anzulegen, wo Not an der Frau war. Sie war mit ihrer Haltung ein grosses Vorbild für unser Team.

Felix Dietrich

Vom Traum zur Realität: Der Werdegang von Bettina Müller und Daniel Ostini in der Gastronomie

In der Gastronomie machen Leidenschaft und Entschlossenheit den Unterschied. Das beweist die Geschichte von Bettina Müller, einer Engadinerin, die mit Engagement und Ehrgeiz ihren Traum verwirklicht hat. Ihr Weg war geprägt von Erfahrung, Ausbildung und bedeutenden Begegnungen – wie der mit Daniel, einem Tessiner mit einer ebenso beeindruckenden Laufbahn in der Hotellerie.

Bettina begann ihre Karriere mit einer Ausbildung zur Restaurationsfachfrau EFZ im renommierten Hotel Waldhaus in Sils-Maria. Von Anfang an zeigte sie ein natürliches Talent für Gastfreundschaft und Service – Qualitäten, die sie in einige der besten Hotels und Restaurants der Schweiz führten, darunter das Hotel Eden Roc in Ascona und das Parkhotel in Winterthur. Um ihre Fähigkeiten weiter auszubauen, absolvierte sie das Bar Profi Diplom in Zürich, das ihr eine Spezialisierung in der Mixologie ermöglichte und ihr Türen zu exklusiven Lokalen wie dem Restaurant Aurora in Zürich öffnete.

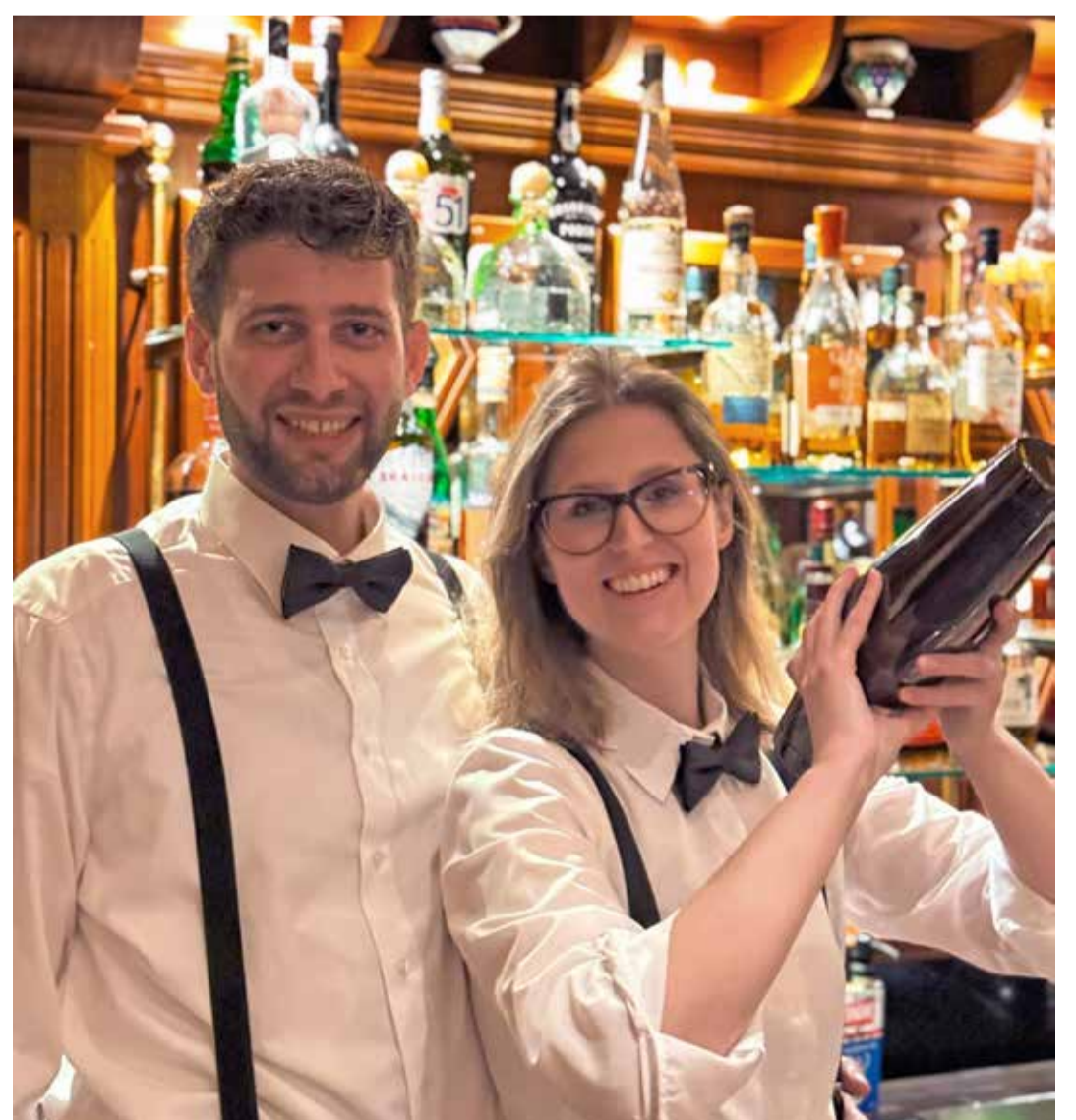
Auch Daniel sammelte wertvolle Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie und arbeitete in renommierten Hotels und Restaurants in der ganzen Schweiz. Seine Leidenschaft für die Gastronomie und Gastfreundschaft führte ihn dazu, umfassende Kenntnisse und eine unternehmerische Vision zu entwickeln – eine Vision, die er mit Bettina teilte. Ihre Begegnung war der Beginn eines gemeinsamen Weges, sowohl privat als auch beruflich.

Entschlossen, ihr eigenes Projekt zu verwirklichen, absolvierte Bettina in Zürich die G1-Zertifizierung, die für die Gastgewerbebewilligung erforderlich ist, während beide ihre Kompetenzen in der Gastronomie weiter vertieften. Dieser Weg führte schliesslich zur Erfüllung ihres gemeinsamen Traums: der Eröffnung einer eigenen Bar im Herzen von Ascona.

Heute ist dieser Traum Wirklichkeit geworden – mit der Bar Piccolo, gelegen in Ascona. Ein Ort, der all ihre Erfahrung, Leidenschaft und Hingabe vereint. Ein gemütliches Lokal, in dem Gastfreundschaft an erster Stelle steht und in dem Bettina und Daniel täglich mit Herz und Professionalität ihren Gästen ein besonderes Erlebnis bieten.

Die Geschichte von Bettina und Daniel zeigt, dass sich Träume mit Engagement und Entschlossenheit wirklich erfüllen können. Und ihre Reise hat gerade erst begonnen.

Bettina Müller, Daniel Ostini
Bar Piccolo
Vicolo delle Olive 7
6612 Ascona



Hochzeiten und Nachwuchs



Raffaella Martinelli und Ivan Lucchina
31.08.2024



Flurina Bremm und Oscar Comalli
08.11.2024



GEBOREN: 12.06.2024

Matteo Giovanni Santi
ELTERN: Ursina Badilatti und Federico Santi



GEBOREN: 12.03.2025

Giada Comalli
ELTERN: Flurina Bremm und Oscar Comalli



GEBOREN: 11.06.2024

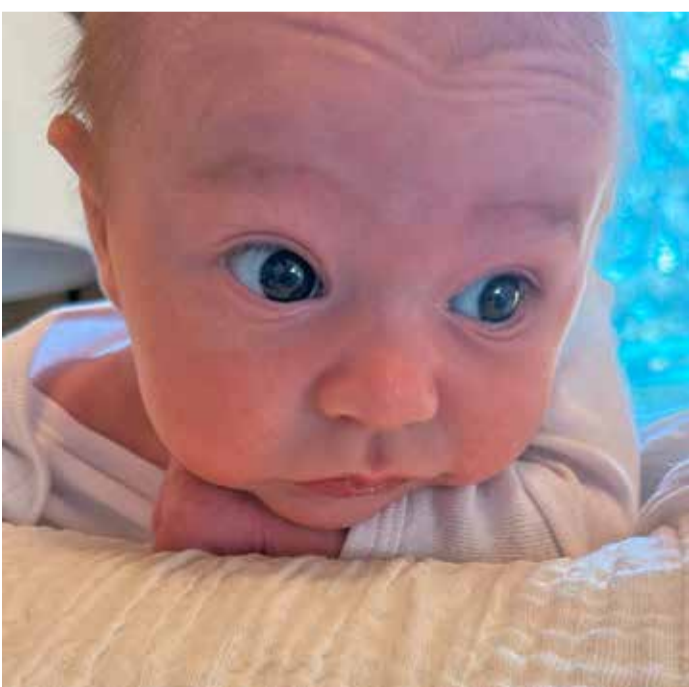
Nick

ELTERN: Sandra und Kurt Oppikofer-Fuchs



GEBOREN: 25.11.2024

Agnese Deghi
ELTERN: Miriam Caligari und Giuseppe Deghi



GEBOREN: 26.01.2025

Elia Ingarao
ELTERN: Emanuela Allegra und Orazio Ingarao



GEBOREN: 15.02.2025

Jazz Joanne

ELTERN: Nicole Klarer und David Grabher
Schwester June

Vom sorgfältigen Umgang mit der Bausubstanz

Seit anderthalb Jahren geniessen wir als unser neues Zuhause ein altes Bauernhaus aus dem Jahr 1643. Voller Demut, im Wissen, lediglich weitere Gäste in der rund vierhundertjährigen Geschichte des Hauses zu sein. Unter Einbezug von Architekten, Denkmalpflege und Handwerkern haben wir in einem sorgfältig geplanten und vertrauensvollen Prozess versucht, uns einerseits wieder dem Originalzustand aus dem 17. Jahrhundert anzunähern und andererseits bei Anpassungen zur Erreichung zeitgemässer Komfortmerkmale uns vom Gedanken leiten lassen, wie die Erbauer von damals wohl ein Renovationsprojekt, mit unverändert geplanter Nutzung als Wohnhaus, angegangen wären.

Lange bevor wir uns den Arbeiten an unserem «Hubelhuus» annahmen, haben wir im Waldhaus gelernt, was es heisst, ein Gebäude zu lesen, dieses über die Jahrzehnte in Schuss zu halten und seinem vorgesehenen Zweck entsprechend, entlang sich stets verändernder Bedürfnisse seiner Nutzerinnen und Nutzer anzupassen. Wir haben gesehen, wie Opportunitäten sorgfältig abgewogen werden mit Blick auf die Substanz, die Geschichte, aber auch vor dem Hintergrund entstehender Kosten und sinnvoller betriebswirtschaftlicher Abläufe. Gelegentlich, so habe ich aus Gesprächen mit der Besitzerfamilie entnommen, schien mir, als würde man sich regelrecht zu neuen und besseren Lösungen «emporirren». Interessierten sei an dieser Stelle ein Griff zu den zahlreichen Publikationen empfohlen, in denen die Bau- oder besser Umbaugeschichte des Waldhaus über die vielen Jahre detailliert dargestellt wird. Ohne jeden Zweifel: Altes und Neues

sinnvoll und ästhetisch ansprechend zu kombinieren, ist eine Herausforderung. Historisch Gewachsenes abzubauen, zu versetzen und damit wieder zu verwenden, ist dagegen eine Kunst. Zum Erstaunen vieler in einer Art umgesetzt, als wäre der erreichte Zustand schon immer der originale gewesen. In unserem Heimatkanton steht Bauherrschaften erhaltens- oder schützenswerter Gebäude ein sogenanntes Bauteilelager zu Verfügung. Verloren gegangene oder zerstörte Türbeschläge, Ofenkacheln oder sogar Möbel können kostenlos bezogen und im eigenen Gebäude wieder eingebaut werden. Sehr vorbildlich, wie ich finde, und auch im Sinne pragmatisch praktizierter Kreislaufwirtschaft. Nebenbei gesagt und mit Schmunzeln weiss ich als ehemaliger Praktikant um das eigene, sehr eindrückliche «Bauteilelager» im Waldhaus...

Die Swiss Historic Hotel-Familie mit dem Waldhaus als bedeutendem Mitglied hat es verstanden, eine kleine und feine Marktlücke zu füllen. Für Liebhaberinnen und Liebhaber echter, alter Bausubstanz gepaart mit zeitgemäsem Komfort. Mit Sinn für die Ästhetik im Bestehenden und dem sorgfältig abgestimmten Einsatz von Neubauteilen. Stets unter Wahrung des Charakters eines Hauses, das stolz seine Geschichte erzählen darf.

Urs Pfenninger, Historiker / ehemaliger Waldhaus Praktikant und Stammgast

Das Gold am Ende des Regenbogens: Ein magischer Moment in Sils Maria

Wie jedes Jahr im Oktober verbrachten meine Mutter und ich zwei Wochen in Sils Maria. Die frische Bergluft, die Ruhe der Natur, die goldenen Lärchen und die eindrückliche Landschaft des Engadins machen diese Zeit zu etwas ganz Besonderem für uns. Während eines Rundgangs auf Chastè, der Halbinsel am Silsersee, erlebten wir einen zauberhaften Moment: Ein Regenbogen spannte sich nach einem kurzen Regenschauer über das Tal und er endete genau

über dem Hotel Waldhaus, als ob er das traditionsreiche Haus mit einem Hauch von Magie umhüllen wollte. Das Gold am Ende des Regenbogens, das seit 117 Jahren über Sils Maria zu wachen scheint. Ich hoffe, dieses Foto und die damit verbundene Erinnerung wecken in Ihnen die gleiche Faszination wie in mir.

Juma Bettoni



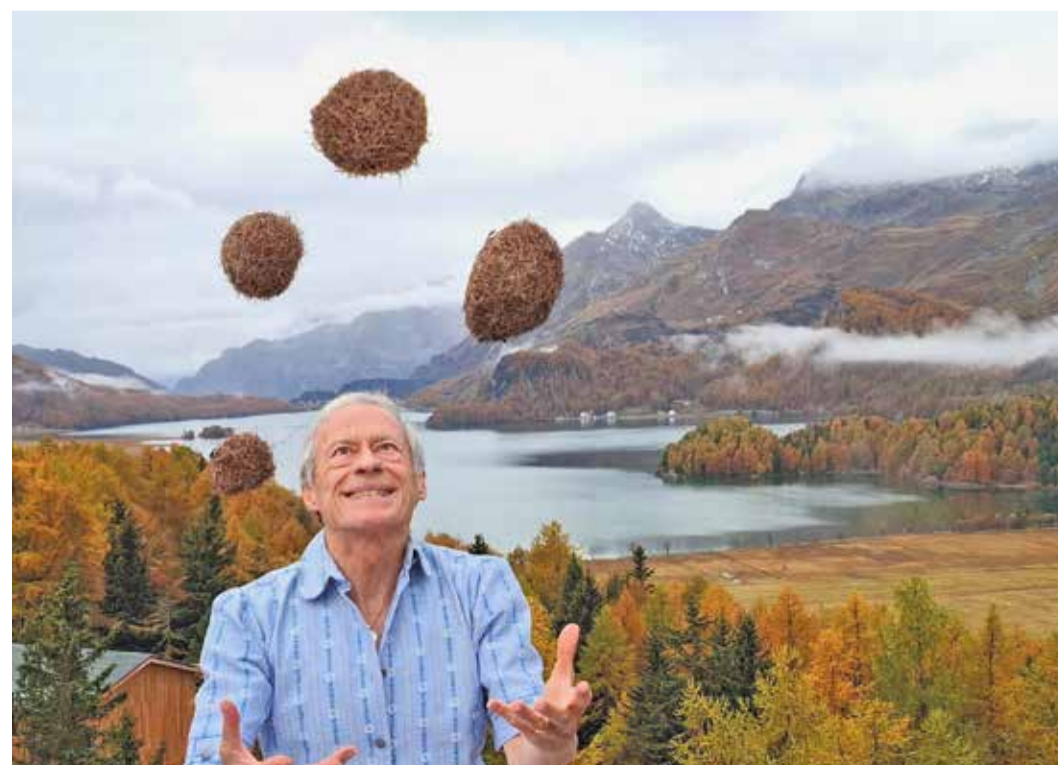
Fliegende Silser Kugeln über dem Waldhaus

Zufällig fuhren Felix Dietrich und ich am 18. Oktober 2024 gemeinsam mit dem Engadin-Bus nach St. Moritz, er zum Zahnarzt, ich auf eine Wanderung auf die Muottas da Schlarigna und zur ältesten, zwischen 1'000 und 1'400 Jahre alten Arve im Engadin. Es war wunderschön, aber auch eindrücklich, weil wir drei - die Muottas, die Lärche und ich - brutal ungemütlich verregnet worden sind ... Wie selten «pflotsch nass» fuhr ich im Bus zurück ins Waldhaus. Ahnte ich das am Morgen, als ich mich bei Felix Dietrich über das schlechte Wetter während der ganzen Woche beklagte? Und dass mein Wunsch eines Fotos von mir jonglierend mit drei Silser Kugeln an den Gestaden des Silsersees darum wohl nicht in Erfüllung gehen würde ...

Am nächsten Tag sahen wir uns wieder und Felix machte mir den unglaublichen Vorschlag, das gewünschte Bild nicht am Ufer des Sees, sondern auf dem Dach des Waldhauses zu machen ... Eine grandiose Idee, meinte ich - aber ich sei nicht schwindelfrei! «Das schaffen wir schon!», erwiderte Felix zuversichtlich.

Tatsächlich besserte sich das Wetter für Engadiner Massstäbe unbefriedigend - bis zu meinem Abreisetag ... relativ früh Morgens läutete das Telefon: Felix Dietrich aus seiner Wohnung unten im Dorf: «Wie sieht es aus?» - «Naja, man sieht den See immerhin, den Piz Lunghin (noch) nicht, Nebelschwaden - zwar keine sonnige Engadiner, aber eine interessante Stimmung.» - «Wir machen's!» meinte Felix - und stand eine halbe Stunde später mit mir

auf dem Dach des Hotels! Kiesflächen nicht betreten, nicht zu weit nach vorne. Wir fanden die ideale Stelle, ich legte das Hotel-Kissen auf den Boden (damit die Silser Kugeln beim Runterfallen nicht allzu grossen Schaden nehmen sollten), der Hotel-Direktor nahm mit der Kamera Stellung, ich jonglierte mit drei Bällen für die Probeaufnahmen ... Schliesslich stimmte alles einigermaßen für ein gelungenes Bild! Felix war begeistert und meinte, dass wir nun noch ein Video machen könn-



ten ... Ouuu - meine bis jetzt heilen Silser Kugeln nochmals gefährden? Ich willigte trotzdem ein, denn immerhin hatte ich ja ein Bild mit intakten Kugeln in der Luft vor dem Silsersee schwebend. Unglaublicherweise gelang das Video auf Anhieb, worauf Felix zufrieden, locker bat, ihm das Filmchen zuzusenden.

Die Geschichte endete dann vorläufig (man lasse sich überraschen, was demnächst einmal in diesem

Blatt geschrieben sein wird ...), indem ich das Bild mit grossem Erfolg als meine Neujahrskarte versenden konnte - und Felix Dietrich das Filmchen allen seinen Mitarbeitenden schickte, was ein lustiges Nachspiel zur Folge hatte: Bei meinem nächsten Aufenthalt im Waldhaus sprach mich eine Waldhäuferin an: «Sie sind doch der, welcher auf dem Dach jongliert hat?! Woher haben Sie diese Kokosnüsse genommen?»

Fritz Zollinger, Küsnacht

P.S. Gibt es Waldhaus-Gäste, die nicht wissen, was Silser Kugeln sind? Sie sind ganz besondere Produkte der Natur, die im Silsersee entstehen: Ende Oktober und bis im November verlieren die - zuvor goldgelben, dann orangen und schliesslich braunen - Lärchen ihre Nadeln. Millionen von ihnen gelangen direkt oder durch den Wind getragen in den Silsersee, wo sie - verfrachtet vom Maloja-Wind - nach Südosten getrieben werden und sich an den Gestaden des Silsersees ablagnern. An den flachen, z.T. sandigen Ufern rollen sich die Nadeln dann bei richtigem Wellenschlag und geeignetem Wetter «auf mysteriöse Art» zu kleinen und immer grösseren Kugeln zusammen, die anscheinend bis zu Fussball-gross werden können. Wer im November Glück hat, kann dem Wasser solche entnehmen. Starke Winde oder hohe Wellen können die Kugeln aber wieder zerstören, weshalb es nicht jedes Jahr Silser Kugeln gibt.

Ist das Waldhaus ein Kraftort ?

In der «Neuen Zürcher Zeitung» erschien am 21.12.24 ein Beitrag unter dem Titel «Ist das schön hier - Dass wir uns an sogenannten Kraftorten wohlfühlen, ist kein Zufall. Wie Wissenschaftler das Phänomen erklären». Gerne stelle ich darum in diesem Zusammenhang die (für mich rhetorische) Frage, ob das Waldhaus ein Kraftort sei?

Im erwähnten Zeitungsartikel wird gefragt, ob es «Zonen mit erhöhter natürlicher Energie» gibt, die man darum als «Kraftorte» bezeichnen darf. Für den Geophysiker Hansruedi Maurer der ETH Zürich ist klar: «Wissenschaftlich ist da gar nichts dran.» Erdmagnetfeld, Erdanziehung und Erdmagnetfeld wirken überall. Er klammert allerdings weitere, mit den heutigen Methoden (noch) nicht messbare Energien und Kräfte aus. Die Bovi-Strahlungen z.B. sind messbar, solche, wie sie seriöse Pendler und Wünschelruten-Gänger (nomen es omen!) wahrnehmen können, leider (noch) nicht. Für den «Schul-Ingenieur» heisst das klar: Diese Kräfte gibt es nicht, weil sie nicht messbar sind. Könnte es sein, dass die Wissenschaft schon in wenigen Jahren diesen Trugschluss widerlegen wird? Aber es kommt nun ein wichtiger Aspekt hinzu, der im Artikel - allerdings nur am Schluss - auch abgehandelt und von der Umweltpsychologin Nicole Bauer untersucht wird: Der Placebo-Effekt, d.h. was ich mir «einbilde», geschieht in meinem Körper nicht nur psychisch, sondern kann sich erwiesenermassen auch medizinisch, körperlich umsetzen. Auf die Kraftorte bezogen heisst das: Wenn ich mich irgendwo wohlfühle (schöne Landschaft, spektakuläre Natur - oder andere Schauplätze - oder z.B. auch die Hotel-Halle des Waldhauses), dann bringt mir dieser Ort Entspannung, Kraft und Energie. Erwiesenermassen - und messbar! - wird die Atmung langsamer, Blutdruck und Stresshormonspiegel sinken.

Vielleicht - für mich: sicher - ist das Wichtigste bei jedem Kraftort, dass man daran glaubt, ganz egal, ob dort eventuell Kräfte vorhanden sind, die wir mit der heutigen Messtechnik (noch) nicht erfassen können.



Für mich persönlich bedeutet das wahrnehmbar: Wenn ich in Spinas mit der Rhätischen Bahn aus dem Tunnel ins Val Bever einfahre, wird mir warm ums Herz ... Dieses Gefühl wird immer stärker - mit einem «Loch» rund um die Stadt St. Moritz - je näher ich Sils komme. Die Silserebene mit Seeufem und Halbinsel Chastè sind für mich Kraftorte, wie ich keine anderen kenne: Wer einmal dort gestanden oder gegangen ist, in sternklarer Nacht, wenn die Einheimischen und alle Hotel-Gäste in ihren Zimmern oder an der Bar verdauen, wenn weder Jogger noch Hunde unterwegs sind, muss gefühllos sein, wenn er oder sie nicht «fast erdrückt wird» von den positiven Ausstrahlungen der weiten Ebene, des Sees, der Berge rundherum, des Sternensees über allem - grandios ist nur das Vorwort der empfundenen Gefühle !

Baldachinartige Überdachung des Einganges, Reception, Lobby, Halle mit Wiener Kaffeehaus-Mu-

sik, Teppich-Treppenhaus, Speisesaal, Liegehalle im Spa-Bereich, «mein» Zimmer im Waldhaus - sind nicht nur alle zusammen, sondern auch einzeln Kraftorte. Auch wenn man nicht an vorläufig nicht messbare Kräfte glaubt und sich «nur» mit dem Placebo-Effekt zufrieden gibt: Die Frage ist klar zu beantworten: Das Waldhaus ist ein Kraftort!

Fritz Zollinger, Küsnacht

P.S. Ich bin – nach einem wunderschönen Konzert - auf dem Weg aus der Kirche am Dorfplatz zurück ins Waldhaus. Die dreikurvige Steigung durch den Wald wird mit dem Alter immer mehr zur «spürbaren Steigung» ... Die verschleuderte Bremsenergie der mit entgegenkommenden Kutsche aus dem Fex kann ich leider nicht für mich umsetzen. Trotzdem genieße ich den Aufstieg, auch wenn der Blick auf den Silsersee noch lange nicht da ist – aber

ein wunderschöner Abendhimmel über diesem begeistert ! Da hält ein Auto neben mir, der Fahrer lässt die Scheibe runter und fragt mich, ob ich den eindrücklichen Himmel gesehen habe ? Der Fahrer: Seniorchef des Waldhauses, Felix Dietrich ...

Da werde ich nachdenklich, d.h. denke an meine Kraftort-Überlegungen zurück: Könnte ein Kraftort auch mit den Menschen zu tun haben, die man dort kennt und schätzt ? Oder/und wird der Kraftort dann bereits ein bisschen zur «Heimat» ?! ... und erinnere mich, dass ich letzthin jemandem gesagt habe, dass Sils für mich zur «zweiten Heimat» geworden ist.

Benefiz-Abend von «Origen»

Auf seiner Homepage definiert sich «Origen» wie folgt: «Origen ist eine Kulturinstitution in den Bergen. Die Nova Fundaziun Origen fördert ein umfassendes Bühnenschaffen, erhält und belebt historische Baudenkmäler, investiert in eine mutige zeitgenössische Architektur, fördert das originäre Kunsthandwerk und engagiert sich für eine qualitätvolle Hotellerie.»

Nicht nur im Bündnerland, sondern bis nach Zürich und St. Gallen kennt man diese Institution: Unter der unglaublich aktiven Führung ihres Intendanten, Organisations, «Architekten», Bauherm, Theaterfachmanns, Theologen u.v.a. Giovanni Netzer wurden und werden ein roter, ein goldener und ein weisser Turm in der Surses und bis auf den Julier kreierte und gebaut, ein Haus verschoben, ein Hotel renoviert und unzählige Konzerte, Tänze und Theaterstücke in z.T. selbst entworfenen, fantasievollsten Gebäuden aufgeführt. Bei fast allen Balletten und Theatern handelt es sich um eigene Kreationen und damit Uraufführungen – selbstverständlich mit eigens dazu kreierter Musik und Kostümen! Dazu werden Künstler, Musiker/innen und Tänzer/innen aus ganz Europa engagiert, die dann vor allem am Hauptsitz von Origen, in Riom ob Savognin, zusammen Inszenierungen erarbeiten, welche regelmässig zu Standing Ovationen führen. Aber auch das Bündner Kulturgut kommt zum Zug mit Heimweh-Bündner-Liedern



– oder mit einem gross angelegten Theaterstück zum Jubiläum «500 Jahre Freistaat der drei Bünde»: Im Herbst 2024 spielte Origen in Lantsch (Lenzerheide) im eigens dazu gebauten architektonischen Kunstwerk «1524»: Eigens dazu komponierte Musik, Profi-Tänzer und viele ortsansäs-

sige Laien-Schauspieler, Kostüme aus dem Atelier von Lucia Netzer, professionelle Lichtführung mit Texten und Regie von Giovanni Netzer ergaben eine Kreation, die in Erinnerung bleiben wird. Zum Abschluss der Saison organisiert Netzer regelmässig einen Benefiz-Abend im Hotel Wald-

haus: Freunde, Sponsorinnen und Politiker, aber auch die anwesenden Hotel-Gäste kommen zu einer jeweils ca. stündigen, hochkarätigen, kulturellen Veranstaltung in der grossen Hotel-Halle. Am 26. Oktober 2024 tanzten Kaiser und Kaiserin von Österreich und der Herzog von Mailand in farbenfrohen Kostümen Stücke aus der Produktion «1524». Zudem spielte der talentierte, ukrainisch-russische Komponist und Pianist Kirill Richter hinreissend auf dem Piano.

Wohlwissend, dass Giovanni Netzer alle seine Anlässe nach genau seinen Vorstellungen organisiert, spielte ihm am Ende des feinen Nachtessens Felix Dietrich einen kleinen Streich, in dem er eine «Zugabe» organisierte: Sein Lehrling als Restaurationsfachmann, Simon Gabriel aus S-chanf, entlockte der eigenen Trompete wahrlich Origen-würdige Töne, sodass nicht nur Netzer, sondern auch Kirill Richter fasziniert zuhörten und sich verzaubern liessen - womit ein wunderschöner Abend mit höchststehender Kultur im «Kulturhaus Waldhaus» sein Ende fand!

Fritz Zollinger, Küsnacht

Entre les saisons

Chers amis

Alors que l'hiver pointe le bout de son nez, il est temps de prendre une pause bien méritée. Après une saison animée, entre les projets, les défis relevés et les moments de partage, il est essentiel de se ressourcer. Les vacances sont l'occasion rêvée de déconnecter, de profiter du soleil et de retrouver la sérénité.

Que vous choisissiez la ville, la montagne ou simplement de passer du temps avec vos proches, ces moments de repos sont précieux. Ils permettent de recharger nos batteries, de réfléchir aux réussites de l'année passée et de préparer la rentrée avec enthousiasme.

Profitez pleinement de ces instants, savourez chaque minute et revenez plein d'énergie pour relever de nouveaux défis ! Bonnes vacances !

Liebe Freunde

Wenn der Winter naht, ist es Zeit für eine wohlverdiente Pause. Nach einer aufregenden Saison, zwischen Projekten, Herausforderungen und Momenten des Austauschs ist es wichtig, neue Energie zu tanken. Urlaub ist die perfekte Gelegenheit, abzuschalten, die Sonne zu geniessen und Ruhe zu finden.

Egal, ob Sie sich für die Stadt, die Berge oder einfach nur für die Zeit mit Ihren Lieben entscheiden, diese Momente der Ruhe sind kostbar. Sie geben uns die Möglichkeit, neue Energie zu tanken, die Erfolge des vergangenen Jahres Revue passieren zu lassen und uns mit Begeisterung auf den Start ins neue Schuljahr vorzubereiten.

Nutzen Sie diese Momente voll aus, geniessen Sie jede Minute und kehren Sie voller Energie zurück, um sich neuen Herausforderungen zu stellen! Frohe Feiertage!

Cari amici

Con l'avvicinarsi dell'inverno è tempo di prendersi una meritata pausa. Dopo una stagione movimentata, tra progetti, sfide affrontate e momenti di condivisione, è fondamentale ricaricare le batterie. Le vacanze sono l'occasione perfetta per staccare la spina, godersi il sole e ritrovare la serenità.

Che si scelga la città, la montagna o semplicemente per trascorrere del tempo con i propri cari, questi momenti di riposo sono preziosi. Ci permettono di ricaricare le batterie, riflettere sui successi dell'anno passato e prepararci con entusiasmo all'inizio dell'anno scolastico.

Approfitta appieno di questi momenti, assapora ogni minuto e torna pieno di energia per affrontare nuove sfide! Buone vacanze!

Philippe Comment

Stubete am See

Anlässlich der Stubete in Sils vom 18.-20. Oktober 2024 weilte ich für ein paar Tage in Sils. Es waren eher graue und regnerische Tage. So auch am 18. Oktober. Als ich nach dem Eröffnungskonzert der «Alphorn Experience» am Nachmittag aus der offenen Kirche in Sils-Maria trat, schien endlich die Sonne durch die Wolken! Bis am Abend klarte es komplett auf, so dass ich nach dem Nachtessen einen Verdauungsspaziergang zum Silser See machte und dabei die zauberhafte Abendstimmung fotografieren konnte! Sogar den Kometen «Tschinshan-ATLAS» habe ich entdeckt – ganz schwach zu sehen ist er auf dem Foto über dem Piz Margna.

Monika Schlatter



90 Jahre Waldhaus



Als meine Frau und ich im Januar 2025 wieder einmal im Waldhaus zu Gast waren und uns mit Felix Dietrich austauschten, kam ich ins Schwärmen über die Zeit, als ich im Oktober 1997 während 2 Monate in der herbstlichen Zwischensaison mit einigen anderen Schauspielerkolleginnen und -kollegen zum 90-Jahre Jubiläum ein Stück «Hotel. Ein Stück» von Jürg Amann probte. Aus diesem Moment sind nun die folgenden Erinnerungsfetzen entstanden.

Fünfsternehotel? Nie gewesen. Sils Maria? Nicht gekannt. Jürg Kienberger? Ihn kannte ich über die Inszenierungen von Christoph Marthaler. Das Thema, ein Projekt mit zweimonatiger Probezeit im Oberengadin, reizte mich. Ich sagte zu. Kurzentschlossen übergab ich meine Wohnung in Zürich in Untermiete.

So. Und jetzt zwei Monate in Sils, im Hotel Waldhaus, in einem familiengeführten Hotel, einem Fünfsternehotel. Anfangs noch in der laufenden Saison, bei vollem Betrieb. Dann plötzlich von einem Tag

auf den anderen keine Gäste mehr in der Halle, im Treppenhaus, in den Gängen, im Speisesaal. Leere. An der Reception kein Mensch. Stille. Dieser Wechsel war unbeschreiblich.

Ganz so leer war es dann doch noch nicht. Man traf sich im Personalrestaurant mit dem ganzen Team des Hotels. Es wurde abgebaut, aufgeräumt, Teppiche eingerollt, Möbel verschoben. Die Handwerker nutzten die Gunst der Stunde, um Aufträge auszuführen. Das Ganze wirkte, wie eine Inszenierung mit perfektem Regelwerk und Menschen, die dahintersteckten und ihre Rolle spielten – Tag für Tag. Das Hotel, ein Theater? Und ich probte mit einer ganzen Truppe und bereitete mich auf die Premiere vor mit dem Stück «Hotel. Ein Stück» von Jürg Amann! Eigentlich ein Theater im Theater, dachte ich.

Diese Nähe von Hotel und Theater war mir vorher noch nie so bewusst gewesen. Das habe ich hier im Waldhaus erleben können.

Mein Alltag bestand aus Text lernen, meine Rolle als «Regisseur» erforschen, Szenenproben, musikalische Proben mit dem Trio Farkas und mit Jürg Kienberger – ich spielte Klarinette.

Durch die täglichen Begegnungen im Personalrestaurant lernte ich das Team des Hotels von einer völlig neuen Seite kennen: persönlich, direkt, interessiert.

Auch haben etliche aus dem Team in unserem Stück mitgespielt. Besser: Seither treffe ich, jedes Mal wenn ich ins Waldhaus komme, einige mit viel Freude wieder – und das nach 28 Jahren!

Auf stundenlangen, einsamen Wanderungen habe ich die nächste Umgebung kennengelernt. Fextal, Val Fedoz, Muot'Otta, Isola etc. und dabei auch meine Texte gelernt.

Ab und zu erlaubten wir uns in der grossen, leeren Halle das Cheminée in Betrieb zu nehmen und am Feuer bei einem Bier unheimlichen Gespenstergeschichten auszutauschen.

Gelegentlich kam der Autor Jürg Amann hoch ins Hotel, um sich ein Bild von seinem Werk zu machen. Das endete oft in einem realen, hitzigen Pingpong-Turnier, welches meistens von ihm gewonnen wurde.

Da ich meine Wohnung in dieser Zeit in Zürich untervermietet hatte, konnte ich nicht nach Belieben ins Unterland, in die Stadt ausweichen. Ich bin als einer der wenigen die ganze Zeit im Hotel geblieben, dies war nicht immer einfach. Neben der ganzen Probenarbeit hatte ich viel Zeit zum Nachdenken.

Die Premiere kurz vor Weihnachten war dann ein heiss erwarteter Moment. Die Resonanz von Publikum und Presse war gross. Viele Leute aus meinem



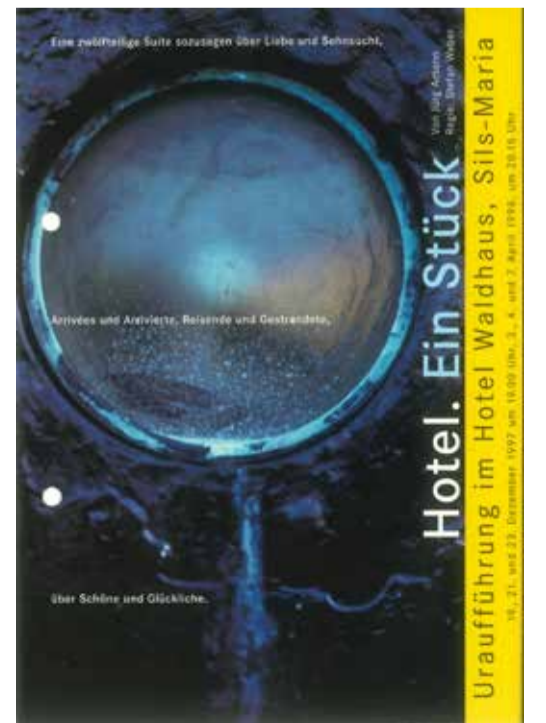
Bekannten- und Freundeskreis kamen hoch und konnten im Waldhaus übernachten. Was für ein Fest!

Auch nach 28 Jahren erlebe ich die Kultur im Waldhaus als eine feste Grösse. Wie selbstverständlich gehören Konzerte, Theater, Lesungen und Vieles mehr zum Hotelalltag. Das ist mit ein Grund, warum ich regelmässig gerne hier hochkomme und den Aufenthalt an diesem wunderbaren Ort in vollen Zügen geniesse.

Im leeren Hotel Waldhaus: Zum ersten Mal in einem 5 Stern-Hotel, Cheminée im Foyer des Hotels, Wanderungen, Essen im Personalrestaurant, Weinkeller, Alleinsein, Leere, Epoisses, Matthias Lilienthal, Christoph Marthaler, Christian Zündel, Peter Affentranger, Jürg Kienberger, Claudia Carigiet, Lena Kienberger, Wechsel von Saison zu Saisonschluss, eine Inszenierung mit perfektem Regelwerk und Menschen, die dahinterstecken und ihre Rolle spielen – Tag für Tag, «Hotel. Ein Stück» ist eigentlich ein Theater im Theater ...

Viele Leute aus der Hotel-equipe kennen, für mich eine völlig neue und spannende Welt.

Patrice Gilly



Respekt zur Geschichte – Mut zur Entwicklung



Als ich vor vierzig Jahren erstmals ins Hotel Waldhaus kam und Co-Direktor Urs Kienberger uns – einem amerikanischen Freund und mir – das Innere des hohen Hauses sorgsam zeigte, waren überall Tradition und Moderne schon genauso gegenwärtig wie anfangs 2025 bei meinem jüngsten Besuch. Ein Doppelpack. Das hat sich auch später nicht verändert.

Ich habe es immer als Raffinement verstanden, wie an diesem Ort jedes Detail einerseits streng behütet, andererseits leicht verändert wurde. Da kam es nicht infrage, Lampen auszutauschen oder die alten Wasserhähne in den Badezimmern abzuschrauben. Aber es wurden alsbald in den Zimmern Anschlüsse geschaffen für die Welt der Elektronik, für Notebooks voller binärer Codes! Und noch bevor chirurgisch genau in die Tiefe gebuddelt wurde für die heiss ersehnten Saunas, heute zu erreichen über eine steile Treppe abwärts, nahm man sich oben im Büro ein modernes Marketing zu Herzen und offerieren eine Fülle an Rabatt-Systemen, ja, schickte immer mehr Briefcouverts hinaus in die Welt, um alle im Unter-

land zu erinnern: Warum nicht ein weiteres Mal bei den Familien Dietrich-Kienberger Ferien machen?

Das alles geschah im Oberengadin nie eiskalt. Was wir Gäste in Zürich, Paris, London, Wien oder L.A. an Post aus knapp 2'000 Metern Höhe erhielten oder vor Ort erleben konnten, war geradezu erfüllt von einem Wärmestrom an Herzlichkeit und Gutmütigkeit, und – ja, das gibt es noch – Ehrlichkeit. Damit verbunden war eine wohlthuende Vorsicht beim Empfang der Gäste, eine dezent ländliche, auf jeden Fall aussergewöhnliche Körpersprache, ein eher Zuwenig denn ein Zuviel, ein vorsichtiges Lächeln.

Was mir zudem im Kontext von Tradition und Moderne auffiel, war die Langsamkeit, die im Haus herrschte! Der tägliche Aufbau und die tägliche Pflege einer gewissen Ruhe im Salon beim Nachmittagstee, das Entfernen von Krümeln auf dem Tisch, die sanfte Warnung vor Geröll am Hang. Oder die Gelassenheit beim Ablauf der Rechnungsstellung am kleinen, herrlichen Büroschalter mit Glasschutz. Das war volles 19. Jahrhundert. Manchmal wurde alles sogar völlig zeitlos ...

Die Waldhaus'sche De-Kompression und Entschleunigung wirkte bei mir stark. Sie führte zu einer Sauerstoffzufuhr, die es im Unterland einfach nicht gab. Insofern habe ich die Rechnung auch nie als Begleichung eines tatsächlichen Leistungspaketes verstanden. Nein, bezahlt habe ich über vierzig Jahre hinweg bis zum heutigen Tag überhaupt nicht den Tarif pro Nacht oder den Halbsaisonpreis. Man muss es anders sehen: Beglichen habe ich immer den auratischen Wert, den mir die Familien Dietrich-Kienberger und ihr gesamtes Team zuteilwerden liess: dank Vorsicht und Behutsamkeit, Diskretion und Befriedung, Witz in Syntax und Vokabular (Urs Kienberger), der stets herzerwärmenden Verabschiedung – plus Wasserflasche für die Heimreise. Dieses Konzept könnte man nun traditionell nennen, aber längst ist es natürlich hochmodern! Es ist hochmodern, dem Gast derart Gelassenheit und Wohlwollen zu offerieren. Die Welt geht nicht unter. Hier oben nicht.

Die Waldhaus'sche De-Kompression: So etwas unbeirrt zu pflegen, das ist eine Kunst, die klar über alle Kunstanlässe (Literatur, Film, Musik, Photographie) weit hinausreicht. Ja, es ist die eigentliche Kunst. Das Haus versteht es, den Gast und ganze Gästefamilien in einen sehr besonderen zeitlichen und atmosphärischen Raum zu führen. Es ist ein Raum, über den auf keinem superschlauen Marketing-Seminar etwas zu hören ist. Ich möchte fast sagen, dass dieser Raum etwas von dem in sich trägt, was wir Gäste auch draussen bei den langen Spaziergängen vor Ort erleben.

Die Wesenhaftigkeit der Natur – rurale Andacht gepaart mit Welthaltigkeit, die spürbare Verbindung von Himmel und Erde, ein bisschen Heiligkeit, ein stiller Klang – hat sich über 111 Jahre hinweg langsam ins Haus geschmuggelt. Das war nicht einfach, es war ein Clou. Das brauchte fünf Generationen (!), damit diese das aufnehmen und in alle Ecken und auf alle Flure des Hotels legen und auch den

vielen Gästen vermitteln können. Als Portraitkünstler habe ich dieses Natürliche immer auch in den Gesichtern der Hotelfamilie(n) gesehen. Das Natürliche habe ich sogar bis in die Stofflichkeit der alten Sessel in der Lounge entdeckt (vgl. Abb.). Und so sei endlich meine Erklärung für den exponentiellen Erfolg des Hauses preisgegeben: Tradition ist gut, Modernität auch, aber das Natürliche, das mit der Zeit geht, ist immer noch das Beste.

Photo-Arbeiten des Künstlers C.S. sind in Pontresina vom 25. Juni bis 27. September 2025 in der Ausstellung «Alpine Materie. Verwobene Kunst in der zeitgenössischen Alpenlandschaft» zu sehen (Galerie Palü, Gruppenausstellung).

Christian Scholz, Zürich



© C. Scholz, Zürich 1993

Der Himmel auf Erden



Ein bekannter Herr, wir wollen seinen Namen hier nicht nennen, war plötzlich an einem Herzversagen gestorben. «Ein schöner Tod», werden manche sagen.

Die Trauer war gross, und die Medien schrieben ihre Artikel.

Er war Komiker gewesen und hatte die Leute zum Lachen gebracht und Spass verbreitet.

Nichtsdestotrotz - menschlich, allzu menschlich - hatte er auch ein kleines Sündenregister bei sich, als er bei Petrus an die Himmelstüre klopfte.

Ein paar Mal schmunzelte Petrus beim Durchlesen der Papiere, manchmal verdunkelte sich aber auch sein Gesicht, und er runzelte öfters die Stirn.

Nach längerem Durchblättern schaute er dem Herrn lange und tief in die Augen.

Dann nickte er.



Zwei Engel öffneten das Himmelsportal und liessen ihn eintreten.

Der Herr ging erleichtert mit einer japanischen Verbeugung an Petrus vorbei in den celesten Raum. «Ich bin ja im Waldhaus», hörte man seine erstaunte Stimme laut ausrufen.

Das Trio Farka begann zu spielen, und der Herr setzte sich behaglich in einen Sessel und lächelte

friedlich in sich hinein, während die zwei Engel das Portal wieder schlossen.

2020 Sils Maria

Alfred Tardy
ehemaliger Alphirt auf Alp Munt
und Dichter und Bauer und vorallem
Lebenskünstler

Inkognito (?) zu Gast im Waldhaus

Immer an ein oder zwei Abenden im Januar – inzwischen seit bald 15 Jahren – erklimmt eine kleine, wohl schwerlich einzuordnende Besucherschar die Eingangstreppe zum Waldhaus. Zielstrebig, anhänglich, vergnügt, und so geräuschlos es eben geht, sucht die verschworene Gemeinschaft dann die Hotelbar auf, um in einzigartiger Atmosphäre das eine oder andere edle Getränk zu verkosten. Was seitdem zu einem festen Ritual geworden ist, hatte anfangs eher zögerlich begonnen.

Doch erst einmal der Reihe nach:

Anja, Hans-Herwig, Jörg, Jürgen, Maik, Manfred, Manuel, Roland, Susanne, Svetlana, Ute (und in wechselnder Folge noch einige andere mehr) kennen sich als Team aus einem Unternehmen in einer Grossstadt in der Oberrheinebene, in der es im Winter oft nasskalt, grau und neblig zu sein pflegt. Einige von ihnen sind Skifahrer, und was liegt da näher, als ein paar Tage in die sonnigen und verschneiten Berge zu fahren, um dem heimischen Wetter der anderen Art zu entrinnen.

Hans-Herwig kennt einen schönen und für die Zwecke bestens passenden Gasthof in Sils im Engadin. So ergibt es sich, dass die Skifahrer nun schon seit 2006 jedes Jahr einige Tage in Sils verbringen und über die Pisten von Corvatsch, Furtschellas und Corviglia jagen.

Jürgen hingegen ist kein Skifahrer, doch von der ganzen Region schon seit langer Zeit begeistert. Und so fasst er den Entschluss, eine „Winterwandergruppe Sils“ zu begründen. Seit 2011 reisen deshalb die Skifahrer und die Wanderfreunde stets gemeinsam zum Teamausflug ins Engadin.



Die Wandertruppe stapft nicht nur durch die weissen Täler der Umgebung und über glitzernde Höhen, sondern erschliesst sich im Laufe der Jahre einen weiten Radius. Fahrten mit der Rhätischen Bahn, Ausflüge ins Bergell, ins Puschlav, ins Unterengadin, Rundfahrten über Tirano, den Comer See und Chiavenna ergeben ein buntes Potpourri. Anfangs gehören auch Schlittenfahrten aller Schwierigkeitsgrade mit dazu.

Nur einmal, im Jahr 2017, wird ihrer Kollegin Ines ein Tag zum Verhängnis, als alle zusammen auf ihren Schlitten die 700 Höhenmeter vom Muottas Muragl zu Tale brausen und Ines dabei in eine hölzerne Schutzwand prallt. Der Tag – und damit auch die ganze Reise – endet für Ines mit einem gebrochenen Bein in der Klinik Gut in St. Moritz. Das gibt allen anderen noch heute sehr zu denken, und seitdem ist Schlittenfahren für das Team passé.

Die Ausflügler kehren an vielen Tagen jedoch keineswegs erschöpft von ihren Exkursionen zurück. Und so drängt es sich fast förmlich auf, voller Energie zwischen 20 Uhr und Mitternacht noch ein abwechslungsreiches Spätprogramm zu etablieren. Denn von der kostbaren Zeit in Sils soll ja möglichst nichts verloren gehen.

Alle vergnügen sich dann auf dem beleuchteten Eisplatz beim Curling-Schnupperkurs, oder sie unternehmen eine nächtliche Fackelwanderung am eisbedeckten Silser See entlang, oder aber zum „Kuhstall“, oder ein anderes Mal ins Fextal bis nach Crasta. Um der abendlichen Kälte zu trotzen, darf unterwegs dabei natürlich niemals die wärmende Einkehr in eine gemütliche Gaststube fehlen.

Hier schliesst sich nun der Kreis zum Waldhaus ...

Die Wege ins Fextal führen den Freundeskreis unausweichlich am Waldhaus vorbei. Immer auf der Suche nach neuen Abenteuern reift die Idee heran, dieses wie eine stolze Festung wirkende, monumentale Gebäude zu betreten, um seinen vermeintlichen Geheimnissen auf die Spur zu kommen. Aber einfach so ins Waldhaus hinein? In diese heiligen Hallen, wo bekanntermassen Künstler, Dichter, Philosophen, Staatsoberhäupter, Adlige, Industrielle ein- und ausgegangen sind und es wohl heute noch genauso tun?

Eines Abends schütteln die Teamkollegen alle Ehrfurcht von sich ab, gehen mit dem äusserlichen Habitus grösster Selbstverständlichkeit die Treppen hoch, aufrecht an der Réception vorbei, zur Garderobe und gemessenen Schrittes weiter in die Bar. Welch ein wirkmächtiger Eindruck! Erst nach und nach entsteht das Bild: Traumhaft. Gediegen. Stil-



voll. Unaufgeregt. Zwanglos. Entspannt. Heiter. Diskret. Ein eigener Kosmos. Einfach ein Erlebnis. Fast nebenbei laden hier beschwingte Musik und eine schier unerschöpfliche Karte voller Cocktails, Apéritifs, Digestifs und anderer gebrannter Tropfen die Besucher zum Verweilen ein. Es braucht wohl Jahre, um die Feinheiten dieser langen Liste zu studieren. Die Wochenzeitung „Die Zeit“ publiziert im Januar 2015 ein Essay über das Waldhaus und sein Musiktrio. Darin wird auch der damalige Cellist Eugen Bitto näher vorgestellt: „Er vergisst nie, sagt Bitto, welcher Gast sich welches Lied gewünscht hat ... Er merkt sich, wozu ein Paar abends in der Bar tanzt; und wenn er ihre Namen nicht kennt, weil sie sich nicht vorgestellt haben, vergibt er Spitznamen ...“ Der Freundeskreis hätte ja so gerne von Bitto noch erfahren, welche Spitznamen er an Anja und Hans-Herwig verliehen hat, als die beiden eines Abends in der Bar das Tanzbein schwingen. Aber Eugen Bitto spielt nicht mehr.

Ebenso gerne erinnert sich die Besucherschar an die Episode, als der schöngeistig veranlagte Réceptionist Adriaan van Wijngaarden für sie beim Verlassen des Hotels bald eine halbe Stunde lang die Gedichte von Christian Morgenstern rezitiert, die Gäste in ein langes Gespräch verwickelt, und ihnen beim Abschied noch einige gesammelte Werke des Poeten auf den Weg mitgibt.

Nach so vielen Jahren ist den Besuchern das Waldhaus recht vertraut geworden. Mit jeder Reise wissen sie es mehr zu schätzen. Eine respektvolle Gelassenheit begleitet sie hierher. Einige von ihnen

liebäugeln mit dem Gedanken, künftig mal privat ein paar Tage im Waldhaus zu verbringen.

Abreise und Wiederkehr nach Sils

Nach einer Reise ist es jedes Mal aufs Neue schön, wieder zuhause anzukommen. Dennoch fühlt sich der Moment der Abreise aus Sils nie gut an. Nach den von Euphorie geprägten Tagen kehrt eine gewisse Ernüchterung ein. Sobald die Freunde des Engadins den Albulatunnel nach Norden durchquert haben, macht sich Müdigkeit breit, und sogar ein wenig Wehmut schwingt mit.

Doch die Besucher haben einen Trost: Wenn ihnen das Glück gewogen bleibt, werden sie auch im nächsten Jahr nach Sils zurückkehren. Der Termin im Januar 2026 steht schon fest, und so können sie voller Vorfreude dieser Zeit entgegenfiebert. Auch ein oder zwei Abende im Waldhaus stehen unumstösslich wieder auf dem Plan.

Ob unsere Enthusiasten dann im Waldhaus immer noch inkognito erscheinen können?

Jürgen Bernhard

Die Jubiläen

Zur Wintersaison 1973/1974, im Januar 1974, versammelten sich knapp 40 junge Buchhändler, Verleger und Mitarbeiter der Buchbranche unter der Federführung der AWS (= Arbeitsgemeinschaft Wissenschaftlicher Sortimentsbuchhandlungen) zu einer Fachtagung im Hotel Waldhaus in Sils-Maria.

Sie wussten damals nicht, dass 50 Jahre zuvor – zur Wintersaison 1924/1925 – das Waldhaus erstmals seine Türen in dieser Jahreszeit für Gäste öffnete. Der Grund: Eindämmung des Schuldenberges! Der mutige und genau kalkulierende Hotelier Oskar Kienberger hatte sich zu diesem Schritt entschlossen. Dieser erste Winterbetrieb war so erfolgreich, dass nicht nur die dafür notwendigen Investitionskosten vollständig in der gleichen Saison zurückgezahlt wurden, sondern auch begonnen werden konnte, den Schuldenberg zu verringern.

Mit diesem positiven Resultat wurde der ständige Winterbetrieb eingeführt.

Nach einer Bedenkzeit fanden die jungen Leute der AWS Gefallen am Waldhaus und hielten ihre Tagungen ab Januar 1976 in allen folgenden Jahren – mit zwei Ausnahmen, verursacht durch die Corona-Pandemie – dort ab. Wie so Vieles, änderten sich auch die Verhältnisse in der Buchwelt. Der Charakter der Zusammenkünfte änderte sich, schliesslich wurden sie eingestellt. Die Tradition dieser Wintertreffen aber setzte sich fort – bis heute.

Die Wintersaison 2024/2025 sah daher im Januar 2025 nicht nur das Jubiläum 100 Jahre Wintersaison des Waldhaus, sondern auch das Jubiläum 50 Jahre Winterwoche der Freunde der AWS. Der Freundeskreis gratuliert dem Waldhaus, seinen Direktorenfamilien und besonders allen wertgeschätz-

ten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, ohne die das Waldhaus nicht das Waldhaus wäre.

Wir werden noch viele Jahre Gäste im Januar sein.

Eine Geschichte vom Heiligen Gral

Seit etwa zweitausend Jahren wird nach dem Heiligen Gral gesucht. Um ihn ranken sich Sagen, Märchen, Geschichten, Anekdoten. Es werden ihm wunderbare Eigenschaften und Kräfte zugesprochen. Er soll in unterschiedlichen Formen und Ausgestaltungen erscheinen.

Wirklich gesehen, geschweige denn, in der Hand gehabt, hat ihn bisher wohl niemand, und so mancher Suchende und Forschende hat sich ins Unglück gestürzt. Noch heute, in unserer nüchternen und rationalisierten Welt, geht die Suche weiter.

Nun gibt es eine sensationelle und erlösende Nachricht: Der Gral ist gefunden!

In wundersamer Gestalt hat er sich manifestiert. Durch seine in Bergkristall geschliffene Oberfläche erlickt man Wundersames, Beglückendes, Genussreiches. Durch geheimnisvolle und mystische Kräfte gelingt es, den Gral zu öffnen. Er bietet all Jenen, die nach Erkenntnis streben, seine Schätze dar und erfreut alle, die nach Schönem streben mit seinem Inhalt.

Wo befindet sich der Gral? Es ist naheliegend: im Hotel Waldhaus, Sils-Maria. Nicht jedem, nicht auf den ersten Blick wird er sich zeigen, doch Suchenden und kenntnisreichen Connaisseurs wird er sich offenbaren.

Lehrte, Hannes Witt

Ein Tag im Hotel Waldhaus

Wir, die 5./6. Klasse aus Bever – sechs Mädchen und drei Jungs – fuhren am 7. April frühmorgens nach Sils Maria ins Hotel Waldhaus ***** , um einen Schnuppertag zu machen.



Als Erstes liefen wir von der Bushaltestelle in Sils hoch ins Hotel Waldhaus und wir waren erstaunt, wie schön es von draussen und von drinnen aussah. Einige Minuten später sassen wir schon auf den gemütlichen Stühlen in der Hotelstube – mit einem Gipfeli und Orangensaft, der uns in Weingläsern serviert wurde. Danach kam der Direktor, Herr Claudio Dietrich, um uns viel Spannendes über die Geschichte des Hotels zu erzählen. Anschliessend starteten wir einen Rundgang mit Maria Dietrich, der Mutter von Claudio Dietrich, durch das Hotel. Zuallererst betrachteten wir die hundertjährige Uhr beim Empfang und sahen gespannt zu, wie man so eine alte Uhr von Hand aufzieht. Gleich darauf durften wir in eine Hotel-Telefonkabine hineintreten, welche ebenfalls uralt war. Daraufhin stiegen wir die Treppe hinunter ins Museum, wo wir silbrige Platten und Besteck bestaunen konnten. Im Museum gab es aber auch

unheimliche Dinge wie eine selbstdrehende Kaffeemaschine, die bestimmt von einem Hotelgeist gedreht wurde! Es gab dort auch ein Mini-Kino sowie ein Tisch, der mit einem Brot und einer leeren Tasse Kaffee an der Decke klebte ... Kurze Zeit später waren wir schon auf dem Weg zur Küche, um ein exquisites ***** - Menu vorzubereiten. Die Jungs und ein Mädchen namens Elina kochten Schweinsfilet im Blätterteig und die restlichen Mädchen machten ein Dessert, das aus einem kleinen Aprikosentörtchen bestand. Aber die Mädchen waren damit noch nicht zufrieden, es fehlte die Dekoration, und schlussendlich nahmen auf dem Dessertteller die Dekoration, Erdbeeren, Heidelbeeren, Schokolade, Schlagsahne... fast mehr Platz ein als das Törtchen! Während das Schweinsfilet im Ofen garte, konnten wir mit Marilea, einer Lernenden, zwei Zimmer anschauen sowie die grösste Suite des Hotels. Einstein soll dort übernachtet haben! Marilea erzählte uns auch viel Interessantes über die verschiedenen Hotelberufe wie Koch, Restaurantfachfrau/mann, Barkeeper ... Nach einer Weile waren wir alle sehr hungrig, deswegen sprinteten wir runter zum Speisesaal, wo wir unser leckeres Essen genossen.

Zum Schluss bedankten wir uns bei Herrn Dietrich Senior sehr für den wunderschönen, unvergesslichen Schnuppertag und fuhren fröhlich zurück nach Bever.

Felicia, Eddy, Monica

Wir, die 5., 6. Klasse aus Bever – 6 Mädels und 3 Jungs –gingen am 7. April ins Hotel Waldhaus in Sils für einen Schnuppertag.

Deswegen waren wir am 7. April schon frühmorgens beim Bahnhof Bever. Mit den ÖV fuhren wir nach Sils und hatten schon jetzt viel Spass. Gleich darauf kamen wir beim grossen, schönen Hotel Waldhaus an. Herr Claudio Dietrich begrüsst uns und wir bekamen leckere Gipfeli und Orangensaft. Wir waren sehr aufgeregt und gespannt, was wir heute erleben würden. Herr Claudio Dietrich machte für uns eine spannende Präsentation über die Geschichte des Hotels. Nun kam die nette Mutter von Herrn Claudio Dietrich, Frau Maria Dietrich, und auch sie erzählte uns noch etwas über das Hotel. Danach gingen wir ins Arven-Stübli und zum Raucher-Stübli, wo es etwas schlecht roch. Bald darauf gingen wir zur «Mutter-Uhr» des Hotels, die seit dem Jahr 1908 in Betrieb ist. Ein schmaler Gang führte uns in einen etwas grusligen Raum, das Hotelmuseum. Wir zögerten dort reinzugehen, weil wir dachten, da rollt uns bestimmt was über die Füsse. Es spukte dort krass: Manche Sachen bewegten sich von selbst! Anschliessend schlenderten wir durch das Hotel, bis wir in der heissen Küche ankamen.

Der Küchenchef, Gero Porstein, begrüsst uns freundlich. Wir teilten uns in zwei kleine Gruppen auf. Eine Gruppe arbeitete mit Gero Porstein, um ein Schweinsfilet im Teig mit weissem Pfeffer und einer feinen Spinatfüllung vorzubereiten. Die andere Gruppe ging mit Renato Pellegrinelli, dem Chef-Pâtissier (der einen ausgezeichneten Ruf geniesst!) ins Dessert-Abteil. Sie machten ein Aprikosentörtchen mit einer cremigen Vanille-Sauce und dekorierten alles mit sehr viel Fantasie und Liebe.

Während das Schweinsfilet im Ofen garte, führte uns Marilea, eine Lernende, durch das Hotel. Wir konnten zwei grosse Zimmer anschauen. Völlig unerwartet erzählte Marilea uns, dass es noch eine Suite gibt



mit zwei Stöcken. Begeistert waren wir, als wir erfuhren, dass wir auch diese Suite ansehen durften! Die Suite war sehr gemütlich, hatte zwei Badezimmer, und es hätte nur noch eine Küche gebraucht, dann wäre es schon eine kleine Wohnung gewesen. Marilea präsentierte uns danach die verschiedenen Hotelberufe, was wir sehr spannend fanden. Aber jetzt war das Essen fertig. Wir rannten runter in den Speisesaal und setzten uns schnell hin, denn wir hatten Hunger! Während des Essens mussten wir uns sehr gut benehmen, was nicht einfach war. Eine Hälfte der Kinder machte trotzdem Pantomime mit den Pommes. Marilea ass mit uns und erzählte uns noch viel Spannendes über das Hotel, z.B. dass sich Albert Einstein, David Bowie und viele andere berühmte Persönlichkeiten im Hotel aufgehalten haben.

Leider war der Tag sehr schnell vorbei. Abschliessend verabschiedete Herr Dietrich Senior uns.

Wir möchten uns nochmals ganz fest bei den Dietrichs für diesen grossartigen Tag bedanken. Es war sehr lustig, spannend, lecker und interessant. Wir würden euch sehr gerne wieder einmal besuchen!

Gianna, Aurelio, Elina

Klassenabenteuer im Hotel Waldhaus *****

Die 5. und 6. Klasse aus Bever, mit drei Jungs und 6 Mädels, hatte die grossartige Idee, einen Schnuppertag im Hotel Waldhaus in Sils zu machen. Gerne wollten wir verschiedene Hotelberufe kennenlernen und einfach mal Fünf-Sterne-Hotel-Luft schnuppern, und so nahmen wir unseren ganzen Mut zusammen und schrieben einen Brief an die Direktion des Hotels, in dem wir baten, einmal zum Schnuppern kommen zu dürfen. Welch schöne Überraschung für uns, als die Direktion uns für einen Schnuppertag am 7. April 2025 einlud!

Also, am Morgen des 7. Aprils fuhren wir mit den ÖV nach Sils. Als wir ausstiegen, sahen wir bereits eine wunderschöne Burg. Als wir aber genauer hinsahen, war es keine Burg, sondern das Hotel Waldhaus! Sogleich rannten wir die Strasse hoch, die zum Hotel führte. Als wir dort ankamen, wurden wir in eine grosse Stube geführt, die mit sehr alten Sachen dekoriert war. Ein eleganter Barkeeper bot uns Gipfeli und Orangensaft an. Wenig später gesellte sich Herr Claudio Dietrich, der Hoteldirektor, zu uns und machte für uns Kinder eine kleine Präsentation über die Geschichte seines Hotels – zusammen mit seiner netten Mutter Maria Dietrich.

Frau Maria Dietrich begleitete uns anschliessend durchs Hotel, bis wir in das etwas gruselige Hotel-Museum gelangten. Wie von einer unsichtbaren Hand berührt, bewegten sich dort Objekte, und wir dachten sofort... das ist bestimmt die Seele des Physikers Albert Einstein, die hier weiterlebt ... Nun aber eilten wir schon in Richtung Küche, wo wir in zwei Gruppen aufgeteilt wurden. Die meisten Mädels

gingen in die Pâtisserie und die Jungs – mit nur einem Mädel! – gingen in die Küche. Die Pâtisserie-Gruppe backte mit dem Pâtissier-Chef Renato Pellegrinelli Aprikosenküchlein und zur gleichen Zeit kochten die anderen Kinder mit dem Küchenchef, Gero Porstein, Schweinsfilet mit weissem Pfeffer und saftigem Spinat, eingerollt in einen weichen, bald krustigen, knusprigen Blätterteig. Das Schweinsfilet steckte Gero wenig später in den Ofen, und während es garte, führte uns Marilea, eine Lernende, in verschiedene Zimmer. Davon war eines eine wunderschöne Suite! Sie war zweistöckig und die Fenster waren so klar und sauber geputzt, dass es aussah, als wären da gar keine Fensterscheiben! Marilea berichtete, dass in dieser Suite Einstein geschlafen hätte. Auch stellte sie uns die Berufe des Hotels vor und zwei von uns Kindern dachten sofort: „So eine Lehre im Waldhaus, das wäre doch was!“ Und jetzt war das Mittagessen bereit ... wir rannten runter in die Arvenstube. Als der Restaurantfachmann uns unser Schweinsfilet servierte, „zerschmolzen“ unsere Gesichter vor Lust! Genussvoll assen wir das leckere Schweinsfilet, bevor wir uns mit dem Dessert vollstopften.

Mit vielen Informationen und Impressionen sowie einem vollen Magen verliessen wir das Hotel, doch vorher bedankten wir uns bei den Dietrichs von Herzen für diesen wunderbaren Schnuppertag und für ihre Grosszügigkeit. Es war der allerschönste Tag, den wir je in einem Hotel erleben durften!

Diana, Gianluca, Dea



Festival da Jazz mit Andrea Motis und Orchester

El proyecto Febrero ha supuesto un viaje en el tiempo. Algunas de las piezas del repertorio se popularizaron en España cuando mis abuelos eran jóvenes y las reconocía por ellos y por haberlas escuchado en el baile de las fiestas de su pequeño pueblo en Cuenca. Así pues, aunque este no sea el lenguaje en el que me suelo desenvolver musicalmente, cantar en español se sintió muy propio. Todos los músicos de la formación excepto Christoph somos latinos. Yo creo que para todos los músicos especializados en clásica, incluso, tocar músicas latinas se sintió como jugar en casa.

La anadidura novedosa a esta música digamos anti-gua fue la aportación de Christoph en la improvisación con un lenguaje propio contemporáneo, en su instru-

mento poco característico del jazz, el violín, y que se fusiona tan bien con el resto de la cuerda de la camerata y por supuesto los magníficos arreglos, también propios y contemporáneos que aportó Fede Danne-mann y se revisaron y unificaron logrando que el disco y proyecto se convirtieran en una pieza única, harmónica y según yo atemporal.

Estoy tan agradecida de haber tenido la posibilidad de llevar al directo este gran formato (que siempre es un reto)! Con Febrero hemos actuado múltiples veces en Chile, donde reside la Camerata, la base rítmica y Federico. Y en verano del 2024 tuvimos el gusto de hacerles viajar a todos y actuar en España. Pudimos dar un único concierto fuera de España y este fue el concierto en el Festival da Jazz

de St Moritz, en el Dracula's Club. Fue mi concierto favorito de la gira, personalmente. También el último, el cierre.

Y hablando antes de familiaridad con la música de este proyecto, precisamente en Suiza es donde estuvimos más cerca de la tierra natal de Christoph, el único miembro no latino del grupo, quien pudo hablar comodamente en alemán con los asistentes, así como yo traté de ser más cercana a todos ellos con mi alemán básico. El espacio de madera, la acústica ideal que aportó un sonido folk a esta música ni clásica ni moderna me robaron el corazón. Las caras sonrientes de todos los asistentes, tan cerca, sus risas moderadas, el sentimiento de que se acababa la gira, el viaje.

Me habría encantado tener el día siguiente libre, como los demás, para poder pasar por el Waldhaus, estar un rato más con nuestros amigos suizos y comer entre estas tan bellas montañas, pero no pudo ser porque teníamos una actuación. En cualquier caso, siempre agradecida a Felix Dietrich, a Ernst que ya nos dejó pero fue gracias a él que conozco a la familia del Waldhaus, por este día inolvidable y en lo simbólico porque Febrero haya sonado en vivo en el centro de Europa también.

Por cierto, el concierto entero está disponible en YouTube en el canal de nuestro percusionista Marcelo Woloski, para quien quiera revivirlo!

Christoph Mallinger



Zwei junge Talente überraschen mit einem Programm zum Staunen

Ich bin Anouk, bisher findet man mich im Waldhaus als Therapeutin im Spa. Doch durch eine Reihe von Zufällen bin ich zu der Ehre gekommen, diesen Artikel schreiben zu dürfen. Denn heute durfte ich meinen ersten Tag im Event-Team arbeiten. Was für ein Start in den neuen Job. Denn eigentlich war das Konzert bis vor ein paar Wochen noch ganz anders geplant. Der bekannte Sir Andrés Schiff sollte eigentlich die Hallen des Waldhauses mit seiner Musik füllen, doch war er leider recht kurzfristig verhindert. Wie es der Zufall will, haben sich spontan drei wunderbare Musiker gefunden und alle gewaltig überrascht. Simon Gabriel, Raphael Nussbaumer und Kateryna Tereshchenko haben noch nie in dieser Konstellation gespielt, doch ein erstklassiges Konzert geliefert.

Dabei sind es nicht irgendwelche Musiker. Raphael Nussbaumer ist ein unglaublich begabtes Jungtalent und verzaubert mit seinen 18 Jahren und seiner Violine den ganzen Saal. Simon Gabriel macht mit seinen 16 Jahren nicht nur auf der Bühne mit seiner Trompete einen richtig guten Job. Er hat im August dieses Jahres seine Ausbildung zum Restaurantfachmann im Waldhaus begonnen. Kateryna Tereshchenko beeindruckte jeden mit ihrem Klaviersolo.

Da es mein erster Tag im Event-Team war, möchte ich Ihnen einen Blick hinter die Kulissen geben. Frisch in Schale geworfen, die neuen Kollegen

begrüsst, das für mich neue Büro kennengelernt und schon ging es an die Vorbereitung für das Konzert. Ich muss Ihnen nicht erzählen, was zu einem Konzert alles dazu gehört. Aber ich möchte

hervorheben wie beeindruckt ich war, wie sorgsam die Dinge vorbereitet wurden. Mit viel Liebe bereiteten wir den Hochzeitssaal so vor, bis auch der letzte Stuhl seinen Platz bekommen hatte.



Kateryna Tereshchenko, Simon Gabriel, Raphael Nussbaumer.

Dann kamen die ersten Gäste. Wir begrüßten die Gäste und kontrollierten die Eintrittskarten. Der Raum füllte sich. Es wurden immer mehr. Die Stühle wurden gerückt und ergänzt, bis der Saal schliesslich ein kuschliges Miteinander wurde. Nie hatten wir erwartet, dass tatsächlich so viele kommen würden.

Es wurde still. Felix Dietrich trat auf die Bühne. Denn, wie es im Waldhaus so üblich ist, begrüßt er die Gäste mit seiner charmannten Art und leitet den Abend ein.

Es ging los. Der Saal wurde von musikalischen Klängen gefüllt. Angefangen mit der Trompete und Simon Gabriel mit dem Stück «The débutanté» von Herbert L. Clarke. Gefolgt von einem Schubert Duett von Raphael Nussbaumer und Kateryna Tereshchenko. Simon Gabriel rundete den Abend mit Johann Nepomuk Hummels Trompetenkonzert ab. Spätestens nach dem tosenden Applaus und der wunderbaren Zugabe von Raphael Nussbaumer war jeder in den Zauber des Abends gefüllt. Und bestimmt trällerte der ein oder andere noch eine Melodie auf dem Weg ins Bett. Was für ein Abend.

Anouk Vogel

Karneval der Tiere

Eindrückliche Musikalische Lesung



Wie aus dem Karneval der Tiere ein Jahrmarkt der Eitelkeiten wurde, konnte man am vergangenen Sonntag, 22. September, im Hotel Waldhaus in Sils erleben. Rund 120 Zuschauerinnen und Zuschauer kamen bei einer Lesung und musikalischer Umrahmung voll auf ihre Kosten.

Die frei erfundene musikalische Lesung nach Armin Brunner basierte weniger auf Tatsachen als auf Gerüchten, die Graziella Rossi und Helmut Vogel, den Sprechern und Initiatoren des Abends, von al-

len Seiten heimlich zugetragen wurden. Unter der musikalischen Leitung von Anton Ludwig Wilhalm wurde die bis zum vergangenen Sonntag unveröffentlichte Geschichte zu einem höchst vergnüglichen Abend. Die Musikstücke von Saint Seans, Schubert, Bizet, Chatschaturjan, Schostakowitsch, Kurt Weill und vielen anderen Komponisten wurden von der Musikschule Oberengadin gekonnt in Szene gesetzt. Der vom Hotel Waldhaus mitorganisierte Anlass hat für das Traditionshaus einen hohen Stellenwert. "Uns ist es wichtig, dass junge Talente die Chance erhalten, mit Profis auf der Bühne zu stehen und vor Publikum aufzutreten", sagt Felix Dietrich, der zusammen mit Daniela Greco für das Kulturprogramm im Hotel Waldhaus verantwortlich ist. Und diese Chance nutzten die jungen Musikerinnen und Musiker sowie ein Kinderchor. Die rund zwanzig Lieder und die von den beiden Schauspielern vorgetragene humorvolle Story wurden vom Publikum mit minutenlangem Applaus bedacht. Die nächste Möglichkeit, die jungen Talente Live zu hören ist am kommenden Mittwoch, den 25. September möglich. Das Konzert beginnt um 21.15 Uhr ebenfalls im Hotel Waldhaus in Sils.

Andrea Gutsell



Chalandamarz in Sils



lina Chönz, illustriert mit den schönen Bildern von Alois Carigiet. Schon bald wurde «Schellenursli» auf Deutsch übersetzt und inzwischen in 14 andere Sprachen. Dadurch wurde dieser alte Brauch in der ganzen Schweiz und über ihre Grenzen hinaus bekannt.

Jede Zeit und jedes Dorf im Engadin hat seine Chalandamarz Traditionen. In den 20er und 30er Jahren, der Generation unserer Eltern, durften nur die Knaben mit ihren Glocken von Haus zu Haus ziehen und die Chalandamarz-Lieder singen. Die Mädchen haben für die «Kühe» (die Knaben) die «Rösas» (die Rosen aus Seidenpapier) gebastelt. Die Kastanien für das traditionelle Mittagessen schenkten ihnen die damals etwas wohlhabenderen Bergeller.

Auch in unserer Generation war der Glockenumzug immer noch vor allem für die Buben, nur ins Fextal und am letzten freien Nachmittag vor dem 1. März durften wir Mädchen auch mitgehen, natürlich ohne Glocken. Damals hatten nur die wenigsten von uns eine Engadiner Tracht. Am Tag vor dem 1. März gingen die grossen Mädchen beim «Prevosti», dem Lebensmittelladen von Sils, die getrockneten Kastanien kaufen, die dann über Nacht eingeweicht wurden. Am Chalandamarz-Morgen durften wir mithelfen, diese Kastanien zu kochen. Am Mittag kamen dann auch die Knaben ins Waldhaus und es gab Kastanien mit Schlagrahm und ein Getränk für alle Schüler. Am Nachmittag ging dann der Glockenumzug weiter Richtung Baselgia und um 16 Uhr trafen wir uns alle wieder im Waldhaus zum «Ballin». Da wurde gespielt, getanzt und Kuchen gegessen. Die Schulklassen haben auch Theater aufgeführt. Zuerst die Unterschule (1.-4. Klasse). Nach 18 Uhr mussten dann alle nach Hause gehen, damit Platz war für das Nachtessen der Waldhausgäste. Um 20.30 Uhr hat dann das Theater der Oberstufe (5.-8.Klasse) begonnen und dann wurde wieder getanzt und gefeiert bis um Mitternacht. Die «Patrunas», das sind

die ältesten Knaben, haben für diesen Tag immer eine Ländlermusik engagiert, die für uns Kinder zum Tanz aufgespielt hat. Um 24 Uhr hielt dann der Schulratspräsident eine kurze Ansprache, die immer mit den Worten endete «Als Dank für eure schönen Theateraufführungen und Lieder dürft ihr noch 20 Minuten länger tanzen.» Nach Mitternacht hat die Giuventüna da Segl (die Silser Jugend) die Kosten für die Ländlerkapelle übernommen, und sie haben dann fast die ganze Nacht durchgetanzt. Schon in der Generation unserer Kinder verlief der 1.März viel geordneter. Aber es ist immer noch das Fest der Kinder, bei dem die Erwachsenen nichts zu sagen haben (ausser vielleicht ein bisschen bei der Organisation). Die Kinder sind je nach Alter unterschiedlich gekleidet: Die Knaben und auch die kleinsten Mädchen

tragen Sennenchutteli und rote Zipfelmützen, die etwas grösseren Mädchen die braune Engadiner Tracht (die Werktagstracht) und die grössten Mädchen die «Patrunas», die rote Engadiner Festtagstracht. Bei den Knaben ist das sehr genau geregelt: die beiden Ältesten sind Sennen mit den weissen Kostümen, dann kommen die Hirten mit dem schwarzen Mantel, das Pferd, das den Wagen zieht, die erste Kuh, die zweite etc, alle Kühe mit verschiedenen grossen Glocken. Der Umzug beginnt schon morgens um 07.30 Uhr draussen bei der Gewerbezone und geht vorbei mit S-chelleda (Glockengläute) vor jedem Haus. Auf den grösseren Plätzen singen sie die typischen Chalandamarz Lieder. Der Wagen füllt sich immer mehr mit Süßigkeiten und die Büchsen mit Beiträgen an die Schulreise.

Für die Römer begann das Jahr am 1. März* (darum z.B. September = siebter Monat) mit der Wahl der neuen Konsuln. 152 n.Chr. fand die Wahl wegen eines Aufstandes schon am 1. Januar statt: da verlegte man auch den Jahresanfang. Nur im Engadin nicht. Auch 1'873 Jahre später bleibt für uns der 1.März, «Chalandamarz», ein ganz spezieller Tag. Das rätoromanische Wort erinnert daran, dass die Römer den ersten Monatstag «Calendae» nannten (von calare = rufen, weil der Tag öffentlich ausgerufen wurde): Kalendae martiae also. Auch der Umstand, dass gerade der Februar in Schaltjahren den zusätzlichen Tag bekommt, erinnert noch an die Zeit, als das Jahr mit dem Februar zu Ende ging.

An Chalandamarz ziehen die Schulkinder hier im Tal in jedem Dorf mit Kuhglocken und Gesang gemeinsam von Haus zu Haus, um den Frühling einzuläuten und gleichzeitig auch Geld für die Schulreise zu sammeln.

Schon vor genau 80 Jahren ist das Buch «Uorsin» auf Romanisch erschienen; geschrieben von Se-



Am Mittag sind alle Schulkinder im Waldhaus zum Mittagessen eingeladen und singen dann auch ein paar Lieder, gefolgt von einer kräftigen S-chelleda. Die meisten Kinder haben nicht mehr so gerne Kastanien, und so haben die Patrums schon vor einiger Zeit gefragt, ob sie nicht einen Teller Pasta anstatt der traditionellen Kastanien haben dürfen.

Weil es jetzt in Sils viel mehr Häuser als früher gibt, geht der Umzug auch viel länger. So wurde der Chalandamarz Ball auf den nächsten Tag (oder Wochenende) verlegt und findet nun seit über 50 Jahren in dem damals neugebauten Schulhaus statt. Die Eltern backen Kuchen und die Schullrät/innen und andere freiwillige Helfer bereiten ein Abendessen vor. Die grossen Knaben und Mädchen organisieren Spiele für die Kleinen und es wird Musik gemacht, getanzt, gelacht und Theater gespielt bis Mitternacht. Der erste Tanz nach dem Theater ist immer für die grössten Knaben und Mädchen reserviert.

Bis heute hat sich nicht viel geändert, aber es kam noch etwas neues dazu: nämlich das Peitschen-Schlagen (schlopper chaischlas). Nachdem vor etwa fünf Jahren Familien aus Samedan und Pontresina nach Sils gezogen sind, wo es diese Tradition schon lange gibt, haben sie uns diesen Brauch auch nach Sils gebracht – sehr zur Freude der Kinder.

Das diesjährige Chalandamarz Theater war die Geschichte vom Schellenursli. Alle 54 Kinder vom Kindergarten bis zur 6. Klasse haben das zusammen aufgeführt, und zwar parallel: den Schellenursli im Jahr 1925 und im Jahr 2025. Am Schluss sind sich die beiden Uorsins in der Acla sogar noch begegnet.

Am Chalandamarz kehren sehr viele ehemalige Engadiner in ihre Dörfer heim, um das schöne Fest mitzuerleben und um ihre alten Schulkameraden zu treffen. Der 1. März war auch für mich der Tag, an dem ich am meisten Heimweh nach dem Enga-



din hatte, wenn ich irgendwo in der Fremde war. Für meine Schwester war das lange Warten bis am Abend der Ball wieder begann immer eine Qual. Urs, mein grosser Bruder war beeindruckt von dem lauten Glockengeläute. Jürg, mein kleiner Bruder (der immer ziemlich klein war) hat sich gefreut, wenn er die Glocke nach dem langen Umzug ablegen und sich mal hinsetzen konnte.

Unsere Enkel finden es schön, den ganzen Tag mit ihren Schulfreunden zu verbringen und unsere Enkelin freut sich vor allem auf die Spiele beim «ballin».

Maria Dietrich

Rezept für die Kastanien mit Schlagrahm:

- Gedörrte Kastanien
- über Nacht einweichen in Salzwasser
- dann das Salzwasser ableeren
- Kochen in Salzwasser oder Bouillon (evt. mit Speck)
- genügend Flüssigkeit nehmen, damit es nicht anbrennt
- man kann die Kastanien dann auch mit Zucker karamellisieren
- servieren mit Schlagrahm

Per Flügelschlag ins Engadin



«Du Karolina, bist auch eine Botschafterin fürs Waldhaus», bemerkte Felix Dietrich lächelnd und nippte an seinem Orangensaft, während ich mich im hellblauen Samtsofa zurücklehnte und meinen Kaffee genoss. «So habe ich das ja noch nie gesehen.» antwortete, ich erstaunt und wurde nachdenklich.

Im Februar dieses Jahres besuchte ich endlich einmal wieder Sils Maria, um meinem Lebensgefährten DAS Hotel zeigen zu können, von dem ich ihm schon seit Jahren vorgeschwärmt hatte. Da sassen wir nun zu dritt in der Halle, umgeben von schneebedeckten Tannen, von Klängen des Waldhaus-Trios

und erinnerten uns an mein erstes Waldhaus-Gastspiel im Jahr 2002.

Als Schauspielabsolventin der staatlichen Theaterakademie St. Petersburg /Russland hatte ich das Glück in Annette und Hans Flury aus Bolligen bei Bern zwei kulturbegeisterte Menschen an meiner Seite zu haben, die mir und meinem Kollegen Markus Kunze damals eine kleine Theatertour durch die Schweiz ermöglichten. Mit einer Erzählung von Vladimir Nabokov im Gepäck gastierten wir in der ganzen Schweiz und eben auch im Waldhaus. Das noble und familiäre Ambiente dieses Hotels war wie gemacht für unser Stück: Der Schlag des Flügels – die schwermütige Geschichte von Kern, einem Mann mittleren Alters, der sich nach einem Schicksalsschlag in ein Nobelhotel der Schweizer Alpen flüchtet und dort nicht nur der wunderschönen und geheimnisvollen Skispringerin Isabel begegnet, sondern nächtens mit ihrem Todesengel kämpft und dem Teufel selbst ins Auge blickt, der sich ihm in der Gestalt des Hotelgastes Monfiore offenbart.

Aufgrund der grossen Nachfrage gaben wir anders als geplant eine Zusatzvorstellung und verlängerten unseren Aufenthalt um einen Tag.

Ganz beseelt von diesem Erlebnis, dem Zuspruch der Hotelgäste, der Gastfreundschaft des gesamten Hotelteams, dem leckeren Essen und der traumhaft winterlichen Umgebung fuhr ich wieder Richtung Heimat und hatte diese merkwürdige Gewissheit: Ich komme wieder.

Seither sind 25 Jahre vergangen. Und ich komme immer wieder.

Mit verschiedensten Programmen klopfte ich regelmässig an die Drehtür des Waldhauses und werde immer wieder hereingebeten. Mit derselben warmen Gastfreundschaft, mit derselben Aufmerksamkeit und mit demselben Respekt meiner Kunst gegenüber. Vielen vielen Dank dafür.

Mit dem Trio «Iva Nova» erzählte und sang ich von meiner Sehnsucht nach der russischen Seele in der gemütlichen Waldhaus-Bar, die Halle unterhielt ich mit meiner Damenband, den Dresdner Salon-Damen mit berühmten Filmmelodien der 20er und 30 Jahre und in 2018 durfte ich dem scheidenden Vorstand der Swiss Historic Hotels und der Geschäftsführerin Barbara Zaugg ein paar Lieder der gleichnamigen französischen Chansonsängerin Barbara im Hotel Badrutt's Palace in St. Moritz darbieten.

Mit meinem Herzens-Projekt, einer Chanson-Theater-Hommage an diese grossartige Künstlerin komme ich mit meinem wunderbaren Pianisten Hans-Richard Ludewig im Juli 2025 nun ein zweites Mal in den Sunny Corner.

Lieber Leser, liebe Leserin, ich möchte Sie hiermit herzlich einladen zu meinem Chanson-Abend «Ich bin keine schwarze Tulpe» – Karolina Petrova singt Barbara am 21. Juli 2025 um 21.00 Uhr. Meine Liebe zu den Liedern und der Lebensgeschichte Barbaras, der Grande Dame des Chansons, die leider ausserhalb Frankreichs nicht mehr allzu bekannt ist, hat mich zu dieser Hommage inspiriert.

Es erwartet Sie ein sinnlicher Abend, der berührt, betört, bewegt und entführt in eine Welt voller Melancholie, Eigensinn und Schönheit. In die Welt von Barbara.

Oder wie mir ein Gast nach meinem ersten Auftritt mit dem Programm im Waldhaus schrieb:

«Mit dem Abend in Sils-Maria haben Sie uns eine grosse Freude gemacht. Ihr Gesang, die szenischen Elemente, die Klavier- und Akkordeonbegleitung waren so bewegend. Wir haben Ihre grosse Zuneigung zu Barbara gespürt und sie haben uns die Künstlerin so nahe gebracht. Wir danken Ihnen ganz herzlich...»
Allerbest Gisela K.- B.

Und so sitze ich im Zug zurück nach Dresden, voller frischer Eindrücke meines Winterurlaubs in der Schweiz, der wieder einmal viel zu schnell zu Ende gegangen ist und freue mich jetzt schon auf den Sommer, in dem ich zurückkehren darf ins Waldhaus, wo die Zeit stillzustehen scheint. Wo ich kurz mal Luft holen kann vom Trubel des Alltags, von dem Irrsinn des derzeitigen Weltgeschehens. Wo ich herzlich empfangen werde und willkommen bin und eben deshalb überall herumzähle, ... so auch der Sprechstundenhilfe meines Zahnarztes: «Was, ihr wollt in die Schweiz? Wohin? In die Berge? Na, dann müsst ihr ins Engadin, nach Sils Maria. Da ist es am schönsten! Und kennt Ihr das Waldhaus? Nein? Dann wird es Zeit!»

Und ja, lieber Felix Dietrich!
Ich bin Botschafterin des Waldhauses und bleibe es sehr gerne.

Beste Grüsse, wir sehen uns im Juli
Karolina Petrova

Ein Pionierwerk aus 3D-gedrucktem Beton



Ein Pionierwerk aus 3D: Benjamin Hofer

An der Julierpassroute entsteht ein Bauwerk, das Grenzen überschreitet: Der Weisse Turm, das höchste digital gefertigte Bauwerk der Welt, wird am 20. Mai 2025 im Bergdorf Mulegns eröffnet. Mit 30 Metern Höhe setzt er neue Massstäbe in Architektur und Technologie und vereint dabei modernste 3D-Druck-Technologie mit der Geschichte der Bündner Emigration. Der Weisse Turm ist in enger Zusammenarbeit der Bündner Kulturstiftung Nova Fundaziun Origen, der ETH Zürich und lokalen, nationalen und internationalen Partnern entstanden.

Feierliche Eröffnung am 20. Mai 2025

Die Eröffnung wird von hohem Besuch beehrt: Bundesrat Guy Parmelin habe sich angekündigt, ebenso würden der Präsident der ETH Zürich, Joël Mesot, und der Bündner Kulturminister, Jon Domenic Parolini, teilnehmen. Dennoch steht die Eröffnung auch interessierten Gästen offen und kann über den Erwerb eines Fördertickets besucht werden. Gleichzeitig wird in der grossen Remise ein neues Zentrum für digitale Bautechnologien eröffnet, das Erkenntnisse aus der Forschung zielgruppengerecht vermitteln soll. Auf die Eröffnung folgt ab dem 23. Mai ein Führungsmarathon: täglich werden zwei Führungen angeboten.

Sie umfassen eine Turmbegehung, einen Blick ins digitale Labor, eine Erfrischung in der farbenfrohen Gelateria, die an die andere grosse Leidenschaft der Bündner Pâtissiers erinnert.

Hoch hinaus

Mit seinen 30 Metern Höhe überragt der Weisse Turm jedes Mulegner Haus und ist etwas weniger als doppelt so hoch als das Silser Waldhaus, besteht allerdings nicht aus 140 Zimmern, sondern aus etwa gleich vielen Einzelteilen, die zu 32 Säulen und einer Kuppel zusammengefügt wurden. Gleichwohl wird auch er zu einem belebten Wahrzeichen werden.

Tradition trifft Innovation

Der Weisse Turm ist Architekturikone, Installationsraum und Spielstätte zugleich. Neue Erzählformate, digitale Klanginstallationen und intime Konzerte laden zum Besuch und zur Auseinandersetzung mit neuen Raumformen. Der Turm wird direkt auf der historischen Fuhrhaltere errichtet und vermittelt zwischen altem Bestand und neuer Formensprache. Der Weisse Turm soll als kühne Weiterführung von Tradition und Handwerk auch zum Dialog zwischen Kunst, Forschung und Wirtschaft anregen.

Digitale Baukultur und Nachhaltigkeit

Das Bauen der Zukunft steht vor grossen Herausforderungen: Weltweit ist die Menschheit im Rahmen der Urbanisierung mit einem immens wachsenden Bedarf an Gebäuden konfrontiert. Dadurch wird es

Der Weisse Turm – das höchste digital gedruckte Bauwerk der Welt

Eckdaten:

Gesamthöhe: 30 m
Gewicht: 300 t
Kosten: CHF 4.4 Mio.
Anzahl Säulen: 8 pro Stockwerk; total 32
Einzelteile: rund 120
Säulenhöhe: 3.4 – 6 m
Anzahl Sitzplätze im Kuppelsaal: 32

Mitwirkende

- Nova Fundaziun Origen
- ETH Zürich
- Digital Building Technologies (DBT);
- Institut für Baustatik und Konstruktion (CSBD);
- Institut für Baustoffe (PCBM);

- Geosensors and Engineering Geodesy (GSEG)

- Conzett Bronzini Partner AG
- Zindel United
- BASF
- KNAUF
- Creabeton
- Mesh AG
- SAEKI
- Tobias Lenggenhager AG
- Tokyoblue GmbH

Eröffnung: 20. Mai 2025

Für die Eröffnung gibt es eine beschränkte Anzahl von Fördertickets zu CHF 1000. Inbegriffen sind Festakt, Turmbegehung, Apéro und öV-Anreise innerhalb Graubündens. Sie

helfen damit substantiell, das Bauwerk zu finanzieren.

Führungen:

23. Mai – 17. August 2025, täglich um 11 + 13 Uhr
Das Ticket für Ihren Besuch in Mulegns kostet CHF 100. Es umfasst die Führung im Turm und in der Remise, die Fahrt mit öV ab allen Bahnhöfen/Haltestellen in Graubünden in 2. Klasse nach Mulegns und zurück sowie eine Stüssspeise in der Gelateria.

Tickets:

www.origen.ch/theater

immer relevanter, nachhaltig und kostengünstig zu bauen. Die Antworten darauf können zusammen mit einer radikalen Digitalisierung von Architektur und Bauindustrie gefunden werden. Robotische additive Fertigung wie der 3D-Druck sind hierbei von grosser Bedeutung. Die Anwendung des 3D-Drucks ermöglicht eine ressourcenschonende Bauweise, in dem die Schalung hinfällig und der Beton nur an den strukturell notwendigen Stellen aufgetragen wird. Dies führt letztlich auch zu einer Reduktion von CO₂-Emissionen.

Eine Bühne für die Zuckerbäcker

Es sind aber nicht allein technische Fortschritte, die der Weisse Turm verwirklicht. Er soll schliesslich als Bühne für Origen zeitgenössisches Kulturschaffen dienen und an die Bündner Emigrantinnen und Emigranten erinnern, die in der Fremde das Zuckerbäckerhandwerk erlernten. Jeweils 32 Besucherinnen und Besucher werden sich im lichtdurchfluteten Kuppelsaal des Weissen Turmes mit Heimat und Migration auseinandersetzen können.

Fabelhafter Ort des Erzählens

Graubünden hat eine uralte Erzählkultur. Mit skurrilen Märchen, Heiligenlegenden und Schauergeschichten vertrieb man in den Dörfern die langen Winter Nächte. Die Bauernstube wurde zum Ort des Erzählens, des Fabulierens, der einfachen Dichtung. Die Geschichten wurden nicht aufgeschrieben, sondern mündlich tradiert, verändert, heftig ausgeschmückt. Der Weisse Turm führt diese Erzähltradition weiter. Er berichtet vom Heimweh der Zuckerbäcker, vom Glashauss des Sonnenprinzen, vom Kristallpalast am Julierberg. Der runde Kuppelsaal spielt Ballsaal, Traumwelt, Himmelstor – und vereint die Besucher zum neuen Erzählen.

Andrea Büsch

Vierzig Jahre Musik auf Weltklassenniveau

In diesem Jahr feiert die Sinfonia Engiadina ein rundes Jubiläum. Unter der Leitung von Dominik Fischer setzt das Sinfonieorchester eine lange Tradition fort und stellt zugleich die Weichen für die Zukunft.

In der Altjahrswoche lockt das Oberengadin mit seinen tief verschneiten Winterlandschaften längst nicht nur passionierte Wintersportler an. Auch Musikliebhaber pilgern in dieser Zeit regelmässig nach Sils, Pontresina, Zuoz und Celerina, um weltbekannte Künstler live auf der Bühne zu erleben. Seit nunmehr vierzig Jahren bieten die Jahresendkonzerte der Sinfonia Engiadina Musikgenuss vom Feinsten. Im Sinfonieorchester Engadin spielen Mitglieder von Orchestern und Kammerensembles aus der Schweiz, Deutschland und Italien Seite an Seite mit grossen Solisten. Unter der Leitung des britischen Dirigenten James Judd liess die Sinfonia Engiadina das Jahr 2024 mit Werken von Ludwig van Beethoven und dem berühmten Violinkonzert von Felix Mendelssohn Bartholdy ausklingen. Als Solist brillierte der junge österreichisch-chinesi-

sche Geiger Ziyu He, der mit nur siebzehn Jahren bei den Wiener Philharmonikern debütierte.

Felix Dietrich, der das Hotel Waldhaus über drei Jahrzehnte als Direktor leitete, erinnert sich gut an die Anfänge des Orchesters. Gegründet wurde es 1985 von dem Violinisten Markus Strasser, der lange als Konzertmeister und Organisator die Fäden in der Hand hielt. Eine weitere prägende Figur in der Geschichte des Orchesters ist Marc Andreae, der 28 Jahre am Pult der Sinfonia stand und seither den Titel «Ehrendirigent» trägt. Der Enkel des bekanntesten Dirigenten Volkmar Andreae, der mehr als vierzig Jahre lang das Tonhalle-Orchester Zürich geleitete hatte, sagte bei seinem Abschied im Dezember 2017, er empfinde das Engadin als seine zweite Heimat. «Gäbe es die Sinfonia Engiadina noch nicht, müsste sie erfunden werden!» betont Dietrich, der dem Klangkörper lange als Präsident verbunden war. «Dank der starken und überzeugten Unterstützung der Region und der durchführenden Orte und dank vielen Sympathisanten und Gönnern

kann dieser Grossanlass bis heute erfolgreich durchgeführt werden. Ausser dem plötzlichen und allzu frühen Tod von Markus Strasser im Jahre 2013 bleiben mir nur unvergessliche und starke Erinnerungen an diese einmaligen Konzerte. Ich bin allen dankbar, die bis heute mithelfen, dass dieser Anlass Jahr für Jahr ein Erlebnis wird.»

Nach Dietrich rückte 2017 der Zuozer Unternehmer Daniel Badilatti, Seniorchef der ältesten Kaffeeerösterie im Kanton Graubünden, an die Spitze des Trägervereins. Durch sein organisatorisches Geschick konnte er die Entwicklung der Sinfonia weiter positiv beeinflussen. Seine Nachfolgerin Barbara Aeschbacher, die das Mandat im April 2023 übernahm, betrachtet das Orchester ebenfalls als ihre Herzenssache. «Als Gemeindepräsidentin von Sils bin ich stolz, die Sinfonia Engiadina jedes Jahr am 29. Dezember hier am Ort zu haben und unseren Einheimischen und Gästen Musikgenuss auf allerhöchstem Niveau bieten zu dürfen», sagt die studierte Juristin, die unter anderem über zwölf





Jahre lang als Geschäftsführerin des Schweizer Musikverbands SMV tätig war. «Ich freue mich immer wieder auf die wunderbaren Klänge und die neuen Programme. Virtuose Solisten und Weltklasse-Dirigenten sind mit den Stammesmusikerinnen und -musikern aus bekannten Sinfonieorchestern zu erleben – und auch da sieht man das eine oder andere neue Gesicht. Die tollen Konzerte, die in das winterweisse und festlich geschmückte Engadin eingebettet sind, lassen eine wundervolle Stimmung aufkommen. Und der frenetische Applaus am Ende zeigt, wie sehr auch das Publikum von der Begeisterung der Künstler ergriffen wird.» Aeschbacher ist voller Lob für die Musiker, die an den verschiedenen Spielorten im Engadin – etwa in der Aula des Lyceum Alpinum in Zuoz oder im Schulhaus in Sils – andere akustische Voraussetzungen vorfinden als in den gewohnten Konzertsälen. «Genauso herausfordernd sind die Planung der Konzerte und die Logistik im Hintergrund. Dies kann nur mit viel Einsatz und Herzblut jedes Jahr aufs Neue perfekt klappen. Auch die Finanzierung der Konzerte bleibt eine grosse Aufgabe. Umso dankbarer bin ich allen, die die Sinfonia Engiadina über die letzten vierzig Jahre auch in schwierigen Zeiten auf Kurs gehalten haben.»

Die Gesamtleitung der Sinfonia liegt inzwischen bei Dominik Fischer, der die Aufgabe im Mai 2024 von Elisabeth Melcher-Arquint übernahm. Unter den international bekannten Künstlerinnen und Künstlern, die die umtriebige Kulturmanagerin seit 2013 ins Engadin holte, waren etwa die lettische Geigerin Baiba Skride, der ukrainische Violinist Valeriy Sokolov, Stefan Dohr, der als Solohornist bei den Berliner Philharmonikern spielt, und einer seiner Orchesterkollegen, der aus Genf stammende Soloflötenist Emmanuel Pahud. Anders als seine Vorgängerin spielt Fischer seit 2012 selbst als Bratschist im Orchester mit und beobachtet die Entwicklung des Projekts nun aus zwei unterschiedlichen Perspektiven. Das Jahr hindurch ist Fischer hauptsächlich als Stimmführer in Kammerorchestern tätig. Er ist Solobratschist der Zuger Sinfonietta und der traditionsreichen Festival Strings Lucerne, die 1956 von Wolfgang Schneiderhan und Rudolf Baumgartner im Rahmen der Internationalen Musikfestwochen Luzern ins Leben gerufen wurden.

Fischer, der in der Gemeinde Hausen am Albis im Kanton Zürich aufwuchs, kam schon als Kind zum Musizieren. Im Alter von sieben Jahren begann er zunächst mit der Geige und wechselte dann zur Bratsche. «Die Liebe zur Musik lag bei uns schon immer in der Familie», erinnert er sich. «Meine Eltern sind keine

professionellen Musiker, aber sie haben an den Wochenenden mit Leidenschaft Kammermusik gemacht. Meine Mutter spielte Violine, mein Vater ausserdem noch Bratsche. Einer meiner Brüder wechselte wie ich von der Geige zur Bratsche, und der Jüngere war Cellist. Das hat sich sehr gut ergänzt.» Als Fischer während seiner Gymnasialzeit Unterricht bei einem erfahrenen Bratschisten erhielt, sprang der Funke über. «Der Klang reizt mich sehr, das Instrument passt auch physisch zu mir. Denn die Geige ist mir etwas zu klein. Einen schönen Klang auf der Bratsche zu produzieren und daraus eine Klangphilosophie zu entwickeln, fällt mir leichter.» In der Kammermusik und im Orchester die Rolle der Mittelstimme zu übernehmen, sage ihm sehr zu. Denn in dieser Position könne man vieles steuern und den Charakter eines Stückes mitformen.

Noch während der Schulzeit stieg Fischer bei dem Zürcher Casal-Quartett ein und konzertierte mit weltbekannten Musikern, wie etwa der Pianistin Martha Argerich. «Einer der Höhepunkte für mich war, dass ich mit ihr einmal das bekannte Klavierquintett Es-Dur von Robert Schumann aufführen durfte. Es war ein besonderes Erlebnis, sie als Person kennenzulernen und zu beobachten, wie sie musikalisch kommuniziert. Sie hat eine enorme Ausdruckskraft.» In seiner Zeit im Casal-Quartett spielte er Hunderte Konzerte und spürte immer wieder, wie er mit seinen Kollegen auf eine gemeinsame Schwingungsebene kam. Dieses Gefühl, ohne grosse Anstrengung auf hohem Niveau zusammenzumusizieren zu können, hat er auch bei den Festival Strings Lucerne. Vor rund zehn Jahren entschied das Kammerorchester, künftig ohne Dirigenten zu spielen. Inzwischen werden auch Sinfonien unter Leitung des Konzertmeisters aufgeführt, der alles vom ersten Pult aus koordiniert.

Die Erfahrung des kammermusikalischen Spiels, des genauen Aufeinander-Hörens bringt Fischer in seine Arbeit mit der Sinfonia Engiadina ein. Der berühmte Dirigent Claudio Abbado, der seine letzte Ruhestätte im Fextal fand, hatte diese Ideen über

viele Jahre mit dem Lucerne Festival Orchestra umgesetzt. Mit diesem Klangkörper aus Solisten, Kammermusikern und Hochschullehrern ist das Engadiner Orchester bereits verglichen worden. Gemeinsam mit Barbara Aeschbacher und James Judd, einem ehemaligen Assistenten Abbados, besuchte Fischer im letzten Winter sein Grab neben der kleinen Dorfkirche von Fex Crasta. Melcher-Arquint hatte die Jahresendkonzerte 2023 dem Andenken Abbados gewidmet, der im Januar 2014 starb.

Seinen Aufgaben als Orchesterleiter widmet sich Fischer mit grossem Engagement und Tatendrang. «Mich hat die Offenheit der Partner im Engadin sehr gefreut. Wir haben einen Freundes- und Gönnerkreis, der weiterhin grosse Unterstützung leistet. Viele Menschen sind bereit, die Zukunft unseres Projekts zu sichern», sagt er. «Es war auch schön, dass das Publikum ebenso zahlreich erschienen ist wie im Jahr davor.» Fischer will weiterhin mit wechselnden Dirigenten und Solisten arbeiten, um immer wieder neue Akzente zu setzen. Nach dem Weggang von Marc Andrae hatte die Sinfonia Engiadina den Taktstock an Antony Hermus, Christoph König, Joshua Weilerstein, Christoph-Mathias Mueller – und jüngst an Judd – weitergereicht. Von dem Solisten Ziyu He war Fischer vollends begeistert. «Ein wunderbarer Musiker, der technisch über alle Zweifel erhaben ist. Ich habe schon lange keinen Geiger mehr gehört, der so blitzsauber spielt. Er bringt viele Klangfarben hervor und hat ein Gefühl für den grossen Bogen, der die unterschiedlichen Teile eines Werkes zusammenhält.» Etliche Musikerinnen und Musiker gehören der Sinfonia Engiadina schon seit Jahrzehnten an, beispielsweise die Solocellistin Pi-Chin Chien. «Diese Tradition und Kontinuität habe ich zu schätzen gelernt. Man merkt allen an, wie wichtig ihnen dieses Orchester ist. Mit den Jahren sind hier viele Freundschaften entstanden. Diesen Geist möchte ich unbedingt erhalten.»

Corina Kolbe

Chanter in allegria – Freude am Singen



Die elfte Chorwoche im Waldhaus Sils seit 2017, diesmal als Spezialformat „Paschiun e prümavaira“ vor Ostern im April 2025, fand wie immer in der offenen Kirche Sils mit den beiden Musiker:Innen Jojo Kunz am Kontrabass und Paolo d'Angelo am Akkordeon seinen Abschluss. Es erklangen Stücke zur Passion, wie z.B. das Stabat Mater von Giovanni B. Pergolesi, das berühmte „Lascia ch'io pianga“ von Georg F. Händel und das „Air“ von J.S. Bach in einer jazzigen Fassung, als auch Chorlieder in rätoromanischer Sprache aus dem Engadin zum Thema Frühling. Das einstündige Chorkonzert, welches in nur 5 Tagen erarbeitet wurde, wurde wie immer von den Musiker:Innen und dem Sänger und Leiter der Chorwoche Chasper-Curò Mani mit instrumentalen und solistischen Intermezzi umrahmt. Dieses bunte Konzertprogramm, gewürzt mit kurzen Moderationen und Erklärungen zum Inhalt der romanischen Lieder, in

Sils schon zur Tradition geworden, sorgte auch diesmal beim Publikum für Begeisterung.

Die Chorwoche „Chanter in allegria“, die seit 2017 bereits zum elften Mal mit Erfolg durchgeführt wurde, gehört nun schon zum festen Bestandteil des Kulturprogramms im Waldhaus Sils. Es kommen Chor-sänger:Innen, aber auch Liebhaber:Innen der romanischen Sprache und romanischer Lieder aus der ganzen Schweiz für eine Woche zusammen, um das Programm einerseits einzustudieren und andererseits auch den ersten Kontakt zur romanischen Sprache und Kultur zu wagen, oder diesen weiter zu vertiefen.

Der romanische Liederschatz scheint fast unendlich! So freuen wir uns sehr auf viele weitere Chorwochen in diesem Rahmen und auf viele weitere interessierte und neugierige Teilnehmer:Innen. Dieser viel-

seitige musikalische und kulturelle Mix, das Geniessen des einzigartigen Waldhauses und des wunderbaren Engadins, aber auch die Möglichkeit, neue Menschen kennenzulernen oder Kontakte zu vertiefen, machen diese Woche schon seit bald 10 Jahre für viele zu unvergesslichen Erlebnissen, die noch lange nachklingen.

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Sie neugierig gemacht haben und Sie im Frühsommer 2026 Lust

hätten, dabei zu sein. Sie werden es nicht bereuen. Bei Interesse kontaktieren Sie bitte ab August 2025 die Reception des Waldhauses für nähere Infos zu den Daten und allen nötigen Informationen.

Cordialmaing, von Herzen und vielleicht schon bis bald, fin bainbod! Ich würde mich sehr freuen!

Chasper-Curò Mani, Sänger/Dirigent und Leiter der Chorwoche Chanter in allegria.

Rückblick einer Teilnehmerin

«Wo man singt, da lass dich nieder, denn böse Menschen haben keine Lieder». Und dies gilt in doppeltem Sinne.

Es ist einige Jahre her, da las ich zufällig über eine Chorwoche im Engadin mit den Themen Romanisch und Romantik. Beides klang im wahrsten Sinne des Wortes sogleich an bei mir. Und das Singen in einem Chor begleitet mich schon fast durchs ganze Leben. Es brauchte ziemlich viel Mut, mich anzumelden, denn die Chorwoche fand in diesem ***** Hotel Waldhaus statt!!! Keine vertraute Welt für mich. Doch glücklicherweise überwand ich meine Bedenken und siehe da: Freundlich und sehr herzlich wurde ich empfangen durch Patrick Dietrich. Meine Hemmungen schwanden sogleich. In der Chorwoche tauchten wir ein in wunderbares Liedgut und genossen auch die nähere und weitere Umgebung.

Unterdessen habe ich diese Woche mit Chasper schon ein paar Mal besucht und ich fühle mich immer sehr wohl in diesem von Herzlichkeit geprägten, wunderschönen Hotel, dieser unglaublichen Landschaft und der gewählten Musik. Ich hoffe, dass es noch weitere Möglichkeiten gibt auf diese Art Ferien zu machen. Man nimmt die Musik, aber auch die herzliche Atmosphäre dieses Hotels, dieser Menschen, mit ins Unterland und in den Alltag.

Ich wünsche dem ganzen Waldhaus Team alles Gute, verdiente Verschnaufpausen und hoffentlich auf ein nächstes Mal.
Cordialmaing

Christiane Nikolic

Neues Kulturfest 2025

Als 2023 das internationale Musikfest Resonanzen nach einundzwanzig erfolgreichen Durchführungen zu Ende ging, entschied sich das Waldhaus, ein neues Kulturfest für Sils und das Engadin zu initiieren. Ab Herbst 2025 nimmt zeit:fluss seinen Anfang – ein jährlich stattfindendes Fest, das drei ineinandergreifende Schwerpunkte vereint.

Im Zentrum steht die einwöchige Festwoche mit einem bunten und abwechslungsreichen Angebot an verschiedenen Orten in Sils und im Engadin.

Das zeit:fluss-Hauptprogramm 2025 bietet sechs aussergewöhnliche Konzerte mit Musik aus fünf Jahrhunderten. Unter der diesjährigen künstlerischen Leitung von Anne-May Krüger und Mike Svoboda spannt sich der musikalische Bogen von Girolamo Frescobaldi über J. S. Bach, Gustav Mahler, Claude Debussy, Richard Wagner und Astor Piazzolla bis zu Helena Winkelmann – um nur einige zu nennen. Geschichten und literarische Texte über die Bergwelt sowie ihre Bewohnerinnen und Bewohner fliessen in die Konzerte ein und runden die Veranstaltungen auf unterhaltsame und anregende Weise ab.

Zusätzlich zu unserem Hauptprogramm erwartet Sie ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm. In diesem erleben Sie inspirierende Morgengrusskonzerte, einen Biwak-Monolog mit Gottfried Breitfuss, eine Lesung mit Franziska von Fischer und Romana Ganzoni, offene Proben, einen Besuch in unserer Meisterklasse, unseren zeit:fluss-Talk mit Jonathan Meese und Christoph Graber sowie einen Ausflug zum «Weissen Turm von Mulegns» mit Felix Dietrich und Giovanni Netzer.

Parallel zur Festwoche findet in der zeit:fluss Meisterklasse eine Förderung junger Musiker:innen statt. Die erste Meisterklasse wird von der Cellistin und Hochschulprofessorin Martina Schucan geleitet. Ergänzt wird zeit:fluss durch die Satelliten – Veranstaltungen, die über das Jahr verteilt stattfinden

und in denen wir mit Kulturschaffenden und Institutionen aus der Region kooperieren.

Mit diesem Dreiklang aus Festwoche, Meisterklasse und Satelliten entsteht für die Gäste des Engadin und für dessen Bewohnerinnen und Bewohner ein

neues Format – lokal verankert, künstlerisch anspruchsvoll und offen für neue Perspektiven.

Informationen unter: zeit-fluss.ch



Von links: Anne-May Krüger, Mike Svoboda, Martina Schucan

Liebes Sils

Ach ja, seit ca. 30 Jahren renn ich nun an dir vorbei – oh Sils – natürlich gesenkten Blickes, bewusst, wie klein die Distanz eigentlich ist – beschämt auch.

Begonnen hat es sehr früh. Meine erste grosse Wanderung in der Schweiz führte mich von Bivio aus über den Septimerpass zum Lunghinpass, weiter zur Wasserscheide.

Nach kurzem Abkühlen im Gletschersee – begleitet von erstaunten Blicken umstehender Wanderer: «... ist der verrückt?» – ging es dann den Panoramaweg entlang Richtung Sils Maria – leider vorbei – über den Berninapass, die Alp Grüm, Richtung Poschiavo.

Durch den Kopf ging mir Erstaunliches. Ja, ja, auch Nietzsche und – naturgemäss – auch Thomas Bernhard, der ja, wie man heute noch munkelt, ebenfalls in Sils abstieg und dort in seiner üblichen Art und Weise grantelte: «Wir hatten kein Wetterglück und in jeder Beziehung auch widerwärtige Gäste an unserem Tisch gehabt. Selbst Nietzsche haben sie uns verleidet.»

In mir aber entstand schon damals der Wunsch: «Da muss ich hin. Vielleicht schaffe ich es nicht heute, aber morgen schon – und wenn nicht morgen, dann übermorgen oder zumindest irgendwann. Bald.»

Und jetzt bin ich fast da – und hab etwas mitgebracht. Im «Biwak» werde ich meine Gedanken, angereichert und erfrischt durch höchst moderne, mutige Frauen als Autorinnen und Gipfelbezwingerinnen – wie Annemarie Schwarzenbach und Nicole Niquille, aber auch Henriette d'Angeville – hörbar werden lassen.

Deine Gäste sowie Bewohnerinnen und Bewohner, liebes Sils, besteigen mit mir und Henriette noch einmal den Mont Blanc, erleben gemeinsam mit Nicole ihre ersten Erfahrungen im Bergführerausbildungskurs, durchwandern mit Annemarie das Engadin.

Wir lüften gemeinsam unsere Köpfe im Hochgebirge und unterziehen uns den Mühen der Ebenen – philosophisch, geografisch. Was für eine Aufgabe.

Möge die Übung gelingen!

Dein Breitfuss



Gottfried Breitfuss

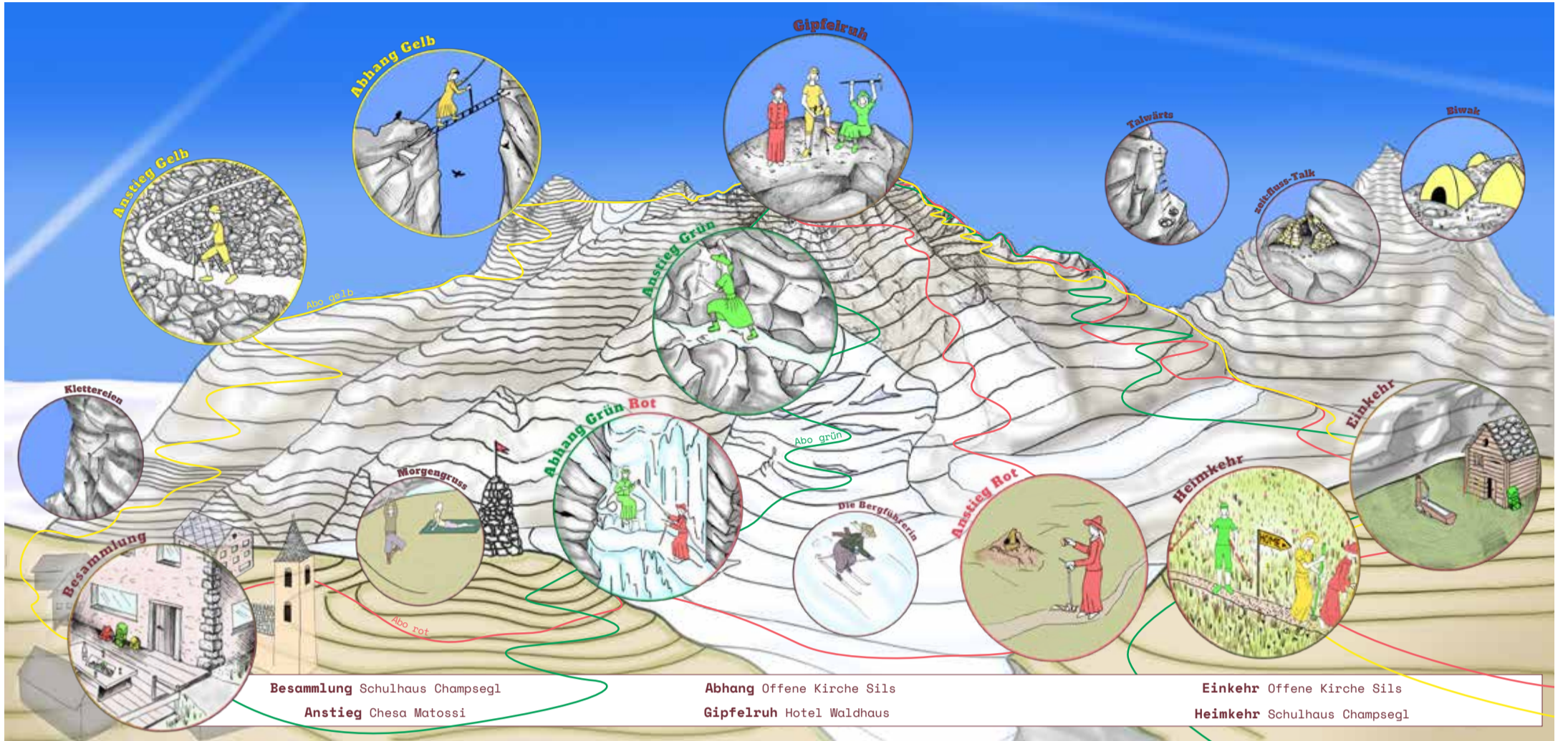
Gottfried Breitfuss

Der Schauspieler Gottfried Breitfuss wirkt 2025 bei zeit:fluss sowohl im Haupt- als auch im Rahmenprogramm mit. Ein ganz besonderer Abend wird sein Theatermonolog Biwak, in welchem der Schauspieler das Publikum in die Welt der Bergsteiger und Bergsteigerinnen entführt – und dabei Texte von Annemarie Schwarzenbach, Friedrich Hölderlin, Nicole Niquille, Friedrich Nietzsche und Jean Paul hörbar werden.

Breitfuss' Engagements führten ihn an das Residenztheater München, das Schiller Theater Berlin, an die Freie Volksbühne Berlin sowie an das Theater Basel. Von 1993 bis 2005 war er am Staatstheater Stuttgart engagiert, wo er zahlreiche

Hauptrollen spielte und einige Produktionen inszenierte. Seit 2005 ist Breitfuss festes Ensemblemitglied am Schauspielhaus Zürich.

Er arbeitete mit namhaften Theatermacher:innen zusammen, darunter Frank Castorf, Herbert Fritsch, Siegfried Bühr, Alvis Hermanis, Jürgen Gosch, Jossi Wieler, Herbert Wernicke, Hans Neuenfels, Christoph Marthaler, Barbara Frey, Karin Henkel, Nicolas Stemann und Jan Bosse. Ausserdem wirkte er in zahlreichen Filmproduktionen mit, unter anderem in Die Theorie von Allem, Sterben lernen, Die Spaltung der Welt, Tatort (Luzern) und Passau-Krimi.



Jérémie Sarbach

Jérémie Sarbach

Jérémie Sarbach, geboren und aufgewachsen in Binn (VS), ist Künstler, Kurator und Zeichner. Nach seiner Ausbildung zum Bildhauer schloss er 2015 den Bachelor of Fine Arts am Institut Art Gender Nature der HGK FHNW Basel sowie an der Cooper Union in New York City ab. 2018 folgte der Master of Fine Arts, den er grösstenteils an der Akademie der bildenden Künste Wien absolvierte.

Seit 2014 arbeitet Sarbach regelmässig mit Flurina Badel als Künstlerduo Badel/Sarbach zusammen. Ihre Werke bewegen sich medienübergreifend und thematisieren das Verhältnis von Natur und Kultur sowie die Beziehungen zwischen verschiedenen Lebensformen. Badel/Sarbach präsentierten ihre Arbeiten in Einzel- und Gruppenausstellungen in der Schweiz und im Ausland, unter anderem im Kunstmuseum Wallis, in der Kunsthalle Luzern und am Proyecto AMIL (Tschlin/Lima). Zu den jüngsten Stationen gehören das Serendipity Arts Festival in Panaji (Indien) sowie die Teilnahme an der Biennale Art Safiental (CH), Zur Frohen Aussicht (CH) und der 2nd Grand Tropical Biennial in Puerto Rico.

Für ihr gemeinsames Schaffen wurden sie mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Manor Kunstpreis.

www.badelsarbach.com

Die sechs Konzerttitel des zeit:fluss-Hauptprogramms sind an Stationen einer Bergwanderung angelehnt. Wir schnüren fiktiv die Wanderschuhe, starten mit dem Eröffnungskonzert Besammlung, klettern einen Anstieg empor, vorbei an einem Abhang bis zur Gipfelruh, und wandern – nach einer kleinen Einkehr – kulturell bereichert zurück zur Heimkehr.

Musikalisch und inhaltlich sind die sechs Konzerte des Hauptprogramms eigenständige Programme. Sie können sowohl in einem zusammenhängenden Bogen als auch als Einzelveranstaltungen erlebt werden. Der Künstler Jérémie Sarbach hat uns eine Karte gestaltet, welche die «Wanderung» durch unser Haupt- und Rahmenprogramm optisch unterstützt.

Interview mit Jérémie Sarbach

Till Löffler: Was verbindet dich mit dem Engadin? Und vielleicht mit manchen Orten im Oberengadin ganz speziell?

Jérémie Sarbach: Ich bin in den Walliser Bergen aufgewachsen, verliess diese jedoch schon sehr jung für meine Ausbildungen.

Mit dem Studium und auch danach, durch Atelierstipendien, reiste ich viele Jahre in den Städten der Welt umher.

Irgendwann begann ich mich aber nach der Landschaft meiner Jugend zu sehnen. Etwa zeitgleich kam ich durch ein Atelierstipendium ins Engadin – und es gefiel mir hier so sehr, dass ich einfach blieb.

So habe ich im Engadin einen Ort gefunden, an dem ich einerseits Kunst machen kann – dieses Tal ist ein Kunst- und Kulturhotspot – und wo ich gleichzeitig auch viel draussen sein kann.

Denn ich bin nicht nur Künstler, sondern jage, fische und «strahle» (Mineraliensuche) auch leidenschaftlich gern und nutze jede freie Minute, um hinaus an den Berg und in den Wald zu kommen.

Wie muss man sich die Erarbeitung und die Entstehung deiner Karte für zeit:fluss vorstellen? Zeichnest du von Hand?

Die Karte für das Waldhaus habe ich zuerst von Hand gezeichnet. Als Zeichner arbeite ich immer zuerst auf Papier. Danach scanne ich die Zeichnungen ein und färbe sie digital ein.

Das hat den Vorteil, dass ich so das Beste von beiden Welten habe – das Sinnliche beim Zeichnen, aber auch die ganzen technischen Möglichkeiten, um mit Farben und Positionen experimentieren zu können.

Zeichnen ist neben meiner künstlerischen Praxis eine wichtige Tätigkeit. Ich mache das oft für mich

selbst, um nachzudenken, oder dann in Aufträgen – wie für diese Bergsteigerinnen-Karte.

Bist du als Künstler eher auf ein bestimmtes Thema oder eine bestimmte Richtung fokussiert, oder setzt sich deine künstlerische Tätigkeit aus vielen verschiedenen Feldern zusammen? Welche wären das?

Ich sehe Kunst als ein Werkzeug, um gemeinsam mit anderen etwas über die Welt herauszufinden. Dabei habe ich kein spezifisches Thema oder Medium.

Was aber sicher immer im Kern meiner Arbeit verankert ist, ist die Frage, wie wir uns in der Welt verorten – und wie und was miteinander in Beziehung steht.

Manchmal finde ich dazu etwas heraus und möchte dies dann durch die Kunst mit anderen teilen.

Als Duo Badel/Sarbach setzt ihr euch mit dem Spannungsfeld Natur-Kultur sowie den Beziehungen zwischen verschiedenen Lebensformen auseinander. Wie kann man das mit künstlerischen Mitteln tun? Wie und in welcher Form wird die daraus entstehende Kunst erlebbar?

Für mich sind Kunstwerke Türöffnerinnen für neue Diskurse, Wahrnehmungen – und im Idealfall für lebensbejahende kulturelle und politische Praxen. In Bezug auf die existenzielle Verbindung zwischen den Menschen und anderen Lebewesen sehe ich in der Kunst ein grosses Potenzial, Geschichten zu erzählen und Denkräume zu schaffen, die uns helfen, besser miteinander zu leben.

Meine – und die Kunstwerke von Badel/Sarbach – beginnen oft mit einer Faszination und einem Interesse an einem anderen Lebewesen: zum Beispiel die Cochenillelaus oder die wärmeproduzierende Pflanze Voodoo Lily. Im neusten Video sind es fragmentierte Flüsse, welche im Werk beginnen, selbst Geschichten zu erzählen.

Diese anderen Wesen sind dann für die Zeit, in der wir an einem neuen Werk arbeiten, unsere Partner, von denen wir lernen. So entstehen Videoarbeiten, Skulpturen und Bilder, die man in Ausstellungen erleben kann.

Welche Herausforderungen bringt ein künstlerisches Leben im Engadin mit sich? Unterscheidet es sich von künstlerischen Lebensentwürfen an anderen Orten in der Schweiz oder in anderen europäischen Ländern?

Das Engadin ist temporär – in Bezug auf Kunst und Kultur – immer wieder ein unglaublich spannender und inspirierender Ort.

Oft treffe ich hier befreundete oder interessierte Kuratorinnen, Sammlerinnen oder Kunstbegeisterte, und auf gemeinsamen Wanderungen und bei spannenden Veranstaltungen begegnet man sich und tauscht sich aus.

Die eigentliche Herausforderung ist die Zwischensaison. Denn wenn nicht gerade Hochsommer oder Winterferien sind, kann es hier für junge Künstlerinnen auch etwas langweilig werden.

Wir haben dieses Problem damit gelöst, dass wir eine ganzjährige Künstlerinnenresidenz im Haus anbieten, in der immer wieder andere Denkerinnen mehrere Wochen bis Monate zu Besuch sind und hier arbeiten und leben.

Auch leite ich einen kleinen Offspace in Susch namens «Fly spazi d'art Susch». In diesem finden auch in der Zwischensaison Veranstaltungen statt – und so lässt sich diese Herausforderung ganz gut meistern.

Kulinarische Höhenflüge im Waldhaus Sils



Es klirrt, es brutzelt es dampft – wir sind mitten im Abendservice in der Waldhausküche. Dass ich ab und zu durch die Küche laufe, um unserem Service unter die Arme zu greifen, Gästewünsche zu erfüllen oder einfach nur um zu fragen, ob alles gut läuft, ist mein Alltag. Doch heute bin ich nicht allein unterwegs. Ich habe eine Schar Gäste dabei! Normalerweise gehören diese zu dieser Zeit in den Speisesaal, in die Arvenstube oder ins GIGERs. Aber an diesem schönen Montagabend dürfen zwölf glückliche Gäste einen Abend im Waldhaus erleben, den sie so schnell nicht wieder vergessen werden. Nach einem Apéro im wunderschönen Weinkeller schlängeln sich meine Gäste und ich zwischen Servicemitarbeitenden und Köchen vorbei, bis wir den hinteren Teil der Küche erreichen. Neben den schönen hohen Fenstern mit Aussicht auf Sils – zu dieser Stunde im Winter sind nur noch die Lichter des Dorfes erkennbar – steht ein weiss gedeckter Tisch. Mitten in der Küche. Die staunenden, schon fast ungläubigen, Gesichter

meiner Gäste bringen mich immer wieder zum Schmunzeln. Nachdem sich die Gäste etwas umschauen konnten und sich dann gesetzt hatten, geht das Spektakel los. Gebackene Auster auf Wakame-Meeralgensalat und Wasabi-Mayonnaise: mit diesem Amuse-Bouche starten wir in den Abend. Dazu darf ich einen schönen Petit Arvine aus dem Wallis vorstellen; den Gästen geht es gut. Nach drei weiteren exklusiven Gängen, von Gero Porstein und seinem Team zubereitet, kommen wir zum Höhepunkt des Abends, dem Hauptgang. «Filet Wellington», direkt am Tisch durch den kross gebackenen Blätterteig angeschnitten und angerichtet, vom Chefkoch persönlich. Es wird fotografiert, gefilmt, aufgestanden, geschaut... Ich glaube der Abend ist bis anhin ein gelungenes Erlebnis. Nachdem der letzte Schluck des schönen «Brancaia Ilatraia» aus der Magnumflasche ausgetrunken ist, wird schon das letzte Highlight des Abends hergerichtet. Fast 10 Minuten lang schlägt unser Gero unermüdlich mit einem Schneebesen in einer grossen silbernen Schüssel über einem Gaskocher. Was hier wohl entstehen soll...? Das Geheimnis wird bald gelüftet; ein «Zabaione» soll es werden! Das italienische Kult-Dessert mit Malagawein, Ei und Zucker wird ganz klassisch im bauchigen Glas serviert, dazu ein schöner Süsswein aus dem Süden Frankreichs. Die Küchen-Crew hat es wieder einmal geschafft, zwölf Waldhausgästen ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Mit Applaus werden sie verabschiedet und der Abend neigt sich auch für die Gäste dem Ende zu. Diesen kulinarischen Höhenflug können auch Sie, liebe Leserinnen und Leser, erleben: jeden Montagabend dürfen wir unsere Gäste bei einem solchen Chef's Table verwöhnen. Früh genug reservieren! Die Plätze sind heiss begehrt...

Gerade im Januar sind diese Chef's Table nicht die einzigen kulinarischen Highlights hier im Waldhaus. Das St. Moritz Gourmet Festival, dieses Jahr vom 27. Januar bis 1. Februar, zieht mit Sternen ausge-

zeichnete Köche und Gourmet-Liebhaber gleichermaßen in die Bündner Berge. In allen Hotels mit Rang und Namen werden diese kreativen Köche eingeladen, um für eine handvoll glückliche Gäste ungläubliche Gerichte zu kreieren. Im Waldhaus wurden wir zwei Tage von Kräuter-Koch Nicolas Dar-nauguilhem beehrt, ein «Fribourgeois» mit einem Michelin Stern und einem grünen Stern (für Nachhaltigkeit) ausgezeichnet. Er kocht in der «Pinte des Mossettes» mit Kräutern und Gemüse aus dem Garten, nun im Winter vor allem Wurzelgemüse, macht seine Pasta von Hand und serviert einfache Schweizer Gerichte wie Siedfleisch mit Sterne-Touch. Doch beim Amuse-Bouche darf der grosszügig servierte Kaviar auf der Egli-Terrine natürlich nicht fehlen, wir sind ja schliesslich in der Region St. Moritz... Das Menü, in der Arvenstube serviert, entzückte Gäste und unsere Köche in gleicher Weise. Von einem so spannenden Charakter etwas lernen zu dür-

fen und mit ihm exquisite Gerichte zuzubereiten, ist auch für unsere Waldhaus-Köche ein Highlight der Saison. Neben den Gourmet-Abenden in den Hotels wurden die Gäste mit Degustationen, Gourmet-Safaris, einer Sake-Party und vielem mehr verwöhnt – in dieser Woche kam wirklich jedes Gourmet-Herz auf seine Kosten. Wir freuen uns auf die nächste Ausgabe im Januar 2026!

Auch im Sommer geht es im Waldhaus wieder kulinarisch spannend zu und her; abwechslungsreiche Angebote wie zum Beispiel das Koch- und Weinseminar oder eine Kräuterwoche erwarten Sie. Wir freuen uns auf ihren Besuch – und lassen sie es sich schmecken, bei uns im Waldhaus Sils!

Chef's Table und St. Moritz Gourmet Festival
Fabian Windisch



Hotel El Capitan Suizo

Liebe Waldhaus-Gäste

Wir alle haben eine liebevolle Beziehung zu diesem Hotel, weshalb ich gerne ein besonderes Erlebnis mit Ihnen teilen möchte.

Maria und Felix Dietrich und ich kennen uns seit der Hotelfachschul-Zeit. Im Laufe unserer Freundschaft haben wir uns zu begeisterten Hoteliers entwickelt und uns immer wieder mal getroffen. Felix und Maria haben das Waldhaus übernommen und ich bin vor 32 Jahren mit meinem Mann und unseren zwei Kindern nach Costa Rica ausgewandert, wo wir unseren Traum verwirklicht haben. Am Strand von Tamarindo haben wir ein 70 Betten Boutiquehotel gebaut und auf die Beine gestellt.

Die Lage der beiden Hotels könnte verschiedener nicht sein: Das Hotel Waldhaus eingebettet in die traumhafte Bergwelt des Engadins und das Capitán Suizo an einem bezaubernden tropischen Strand am Pazifik. Die Gemeinsamkeit liegt eher im Geist der Betriebe. Wir alle, inklusive die nächste Generation, waren, respektive sind, mit Leib und Seele Hoteliers und mit Freude bei der Betriebsführung involviert, was beiden Hotels die persönliche Note, mit warmerherzigen Ambiente, aufdrückt.

Felix und Maria Dietrich waren schon mehrmals bei uns in Costa Rica, einmal sogar mit einem Grossteil ihrer Familie.

Ende Oktober 2024 sind wir mit unserer 90-köpfigen Hotel-Belegschaft für 8 Tage in die Schweiz

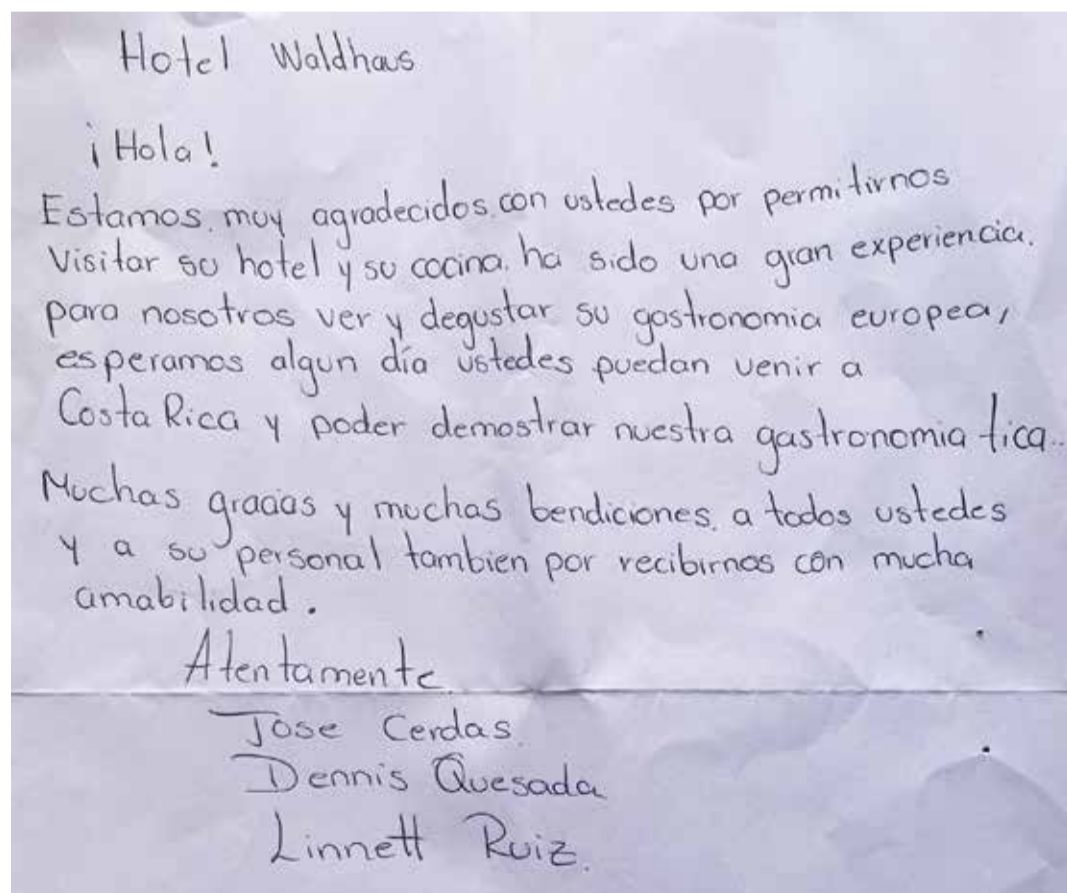


gekommen. Der Grund war die Auszeichnung der Leser eines renommierten Reisemagazins, welche das Capitán Suizo vor ein paar Jahren als Nr.1 von Zentralamerika und Karibik beurteilt haben. Als Anerkennung für die Belegschaft, der Grossteil von ihnen sind langjährige Mitarbeiter, haben wir entschieden ihnen unsere Heimat zu zeigen.

Mit ganz wenigen Ausnahmen sind die Mitarbeiter Costa-Ricaner/innen, die meisten von ihnen waren noch nie im Ausland, geschweige denn auf einem anderen Kontinent, weshalb diese Reise für die Leute etwas ganz Besonderes bedeutete.

DAS WALDHAUSERLEBNIS:

Unsere Küchencrew besteht aus 13 einheimischen Personen, welche in zwei Schichten arbeiten. Drei



von ihnen, Linette, Denis und Jose, teilen sich die Verantwortung und Führung in der Küche.

Schon im Vorfeld der Reise hatten sie gefragt, ob es eine Möglichkeit gäbe, dass sie während unseres Europaaufenthalts eine Schweizer Küche anschauen könnten. Da wir ein paar Tage im Engadin geplant

hatten, fragten wir im Waldhaus an, ob bei ihnen diese Möglichkeit bestehen würde.

Unser Ankunftstag im Engadin war der letzte Tag, an welchem das Waldhaus offen war, bevor es für die Zwischensaison geschlossen wurde. Eine Schliessung

gehört auch im Capitán Suizo zur jährlichen Gepflogenheit. Der Tag vor der Schliessung ist jeweils ungewöhnlich und mit spezifischen Herausforderungen verbunden, weshalb sich das Management auf die spezielle Situation fokussiert und wenn immer möglich zusätzliche Umstände vermeidet. Nichtsdestotrotz durften unsere drei Köche den Abendservice in der prestigeträchtigen 5-Sterne Hotelküche verbringen, was ein Entgegenkommen erster Güte war, welche wir ausserordentlich zu schätzen wissen.

Bei der Ankunft in der Küche wurden unsere Mitarbeiter vom Küchenchef Herrn Porstein herzlich empfangen und durften sich in der Folge während des ganzen Service in der Küche frei bewegen und in alle Sparten Einblick nehmen. Das ermöglichte ihnen, die Arbeitsabläufe hautnah miterleben zu können und die technischen Besonderheiten in der Küche zu beobachten. Zudem hatten sie Gelegenheit gewisse Geräte und Maschinen, welche es bei uns nicht hat, zu begutachten, was sie nachhaltig beeindruckte. Herr Porstein erklärte ihnen auch das Bestellsystem der Kellner und die Warenausgabe und beantwortete ihnen alle Fragen, inklusive diejenigen der Küchenorganisation.

Das Tüpfchen auf dem i war, dass ein hübsch gedeckter Stehtisch in der Küche stand, an welchem sie in den Genuss kamen, das Angebot des Abends persönlich zu testen und den jeweiligen dazu passenden Wein degustieren durften.

Die drei haben den Besuch in der Waldhaus-Küche ausserordentlich geschätzt und genossen. Es war ein einmaliges, sehr wertvolles und unvergessliches Erlebnis für unser Küchenteam.

Falls jemand mehr über unsere Schweizer Reise wissen möchte, finden Sie auf unserer Webseite www.hotelcapitansuizo.com ein kurzes Erinnerungs-Video. Das Waldhaus kommt im Video leider nicht vor, da unser Fotograf bei der Gruppe blieb, während ich unsere drei Köche ins Waldhaus begleitete.

Es liegt mir, meiner Familie, dem Management, unserer Küchenbrigade und der ganzen Hotelbelegschaft sehr am Herzen, dem Waldhaus, der Familie Dietrich und im Besonderen auch Herrn Porstein und seinem Küchenteam unseren herzlichen Dank auszusprechen!

Sonnige Grüsse und «pura vida»
aus Costa Rica, Ursula Schmid



Gnocchetti di Chiavanna

ZUTATEN:

500g Kartoffeln	40g Butter
200g altes Brot	2 Zehen Knoblauch
3/4 dl Milch	Muskatnuss
170g Mehl	Salbei
150g Casera Käse (als Alternative eignet sich ein milder Halbhartkäse)	Salz
	Pfeffer

VORBEREITUNG:

Das Brot in Stücke brechen, mit 3 dl Milch in eine Schüssel geben und mehrere Stunden einweichen lassen. Die Kruste nur entfernen, wenn sie zu trocken oder verbrannt ist. Das eingeweichte Brot mit der Hand zerdrücken, sodass ein Brei entsteht. Falls nötig, etwas Milch hinzufügen. Gesiebtes Mehl, eine Prise Salz und Muskatnuss untermischen und zu einer weichen, nicht zu trockenen Masse verkneten. In einem grossen Topf etwa 3 Liter Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die geschälten Kartoffeln in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden und ins kochende Wasser geben. Sobald das Wasser wieder kocht, mit zwei Teelöffeln portionsweise kleine Nocken (Gnocchetti) aus der Brotmasse formen und direkt ins Wasser geben. Alternativ kann ein Spätzlisen verwendet werden. Zügig arbeiten, damit die ersten Gnocchi nicht zerfallen. In einer grossen Pfanne Butter mit Salbei und dem geschälten, zerdrückten Knoblauch langsam schmelzen. Die gegarten Pizzoccheri (Gnocchetti) abseihen, in die Pfanne geben und den in Würfel oder Flocken geschnittenen Käse hinzufügen. Alles kurz anbraten, bis der Käse geschmolzen ist. Sofort sehr heiss servieren und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Gabriele Giovanoli



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Pappa al pomodoro

FÜR DIE BASIS:

1,5 kg reife Tomaten
1 Löffel Tomatenmark
150 g altes, getrocknetes Brot in grossen Würfeln mit Wasser und Weissweinessig (Mischung 4:1) - Einweichen des Brotes
1 Löffel Aceto Balsamico di Modena
150 g rote Zwiebeln (sehr fein gehackt)
10 Blätter frischer Basilikum (in feine Julienne geschnitten)
3 Stück Knoblauchzehen
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Olivenöl Extra Vergine

FÜR DIE GARNITUR

200 g frische Burrata oder Büffelmozzarella
20 g Nussöl (oder Baumnüsse mit neutralem Öl gemixt)
8 Stück kleine, schöne Basilikum Blätter
4 Stück lauwarme Focaccia

VORBEREITUNG:

Geben Sie das Olivenöl und die roten Zwiebeln in einen Topf und braten Sie alles bei starker Hitze an. Den fein gehackten Knoblauch dazugeben und alles 4 bis 5 Minuten kochen. Wenn die Zwiebel anfängt, Flüssigkeit zu verlieren und glänzend zu werden, fügen Sie die gut gewaschenen und grob gehackten Tomaten hinzu. Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie es etwa eine Stunde lang leicht köcheln. In der Zwischenzeit die trockenen Brotwürfel in der Wasser-Weissweinessig-Lösung einweichen, bis sie weich sind, ohne jedoch auseinanderzufallen. Nach der Kochzeit das Tomatenmark dazugeben, gut verrühren, bis es sich aufgelöst hat, und anschliessend das ausgedrückte Brot, Salz und frisch gemahlener Pfeffer dazugeben. Lassen Sie nun alles weitere 25–30 Minuten bei niedriger Hitze kochen. Achten Sie nach dieser Zeit darauf, dass die Zubereitung eine cremige, aber nicht glatte Konsistenz hat und das Brot noch seine Form behält. Zum Schluss vom Herd nehmen und kurz vor dem Servieren einen Spritzer eines traditionellen Balsamico-Essigs hinzufügen. Ganz zum Schluss den sehr dünn in Julienne-Streifen geschnittenen Basilikum beigegeben. Pappa al Pomodoro kann heiss, kalt, warm oder bei Zimmertemperatur gegessen werden. Wir servieren es heiss auf einem tiefen Teller, garniert mit kleinen Basilikumblättern, Walnussöl und in der Mitte des Tellers frischer Burrata oder als Alternative Büffelmozzarella. Dazu legen wir noch ein kleines Stück warmes Focaccia, mit dessen Hilfe wir dann die berühmte „Scarpetta“ machen, also den Teller von den letzten Sossenresten säubern.

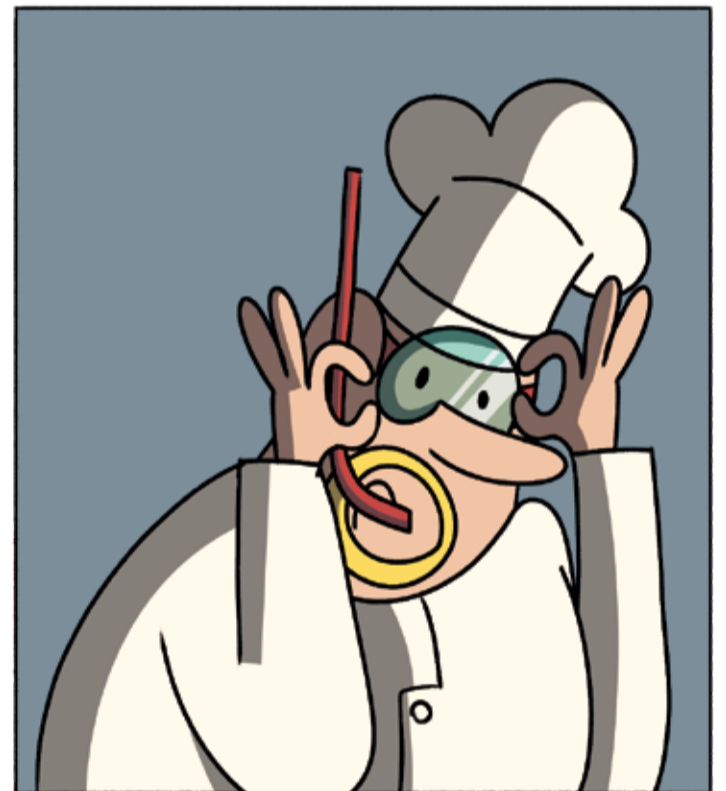
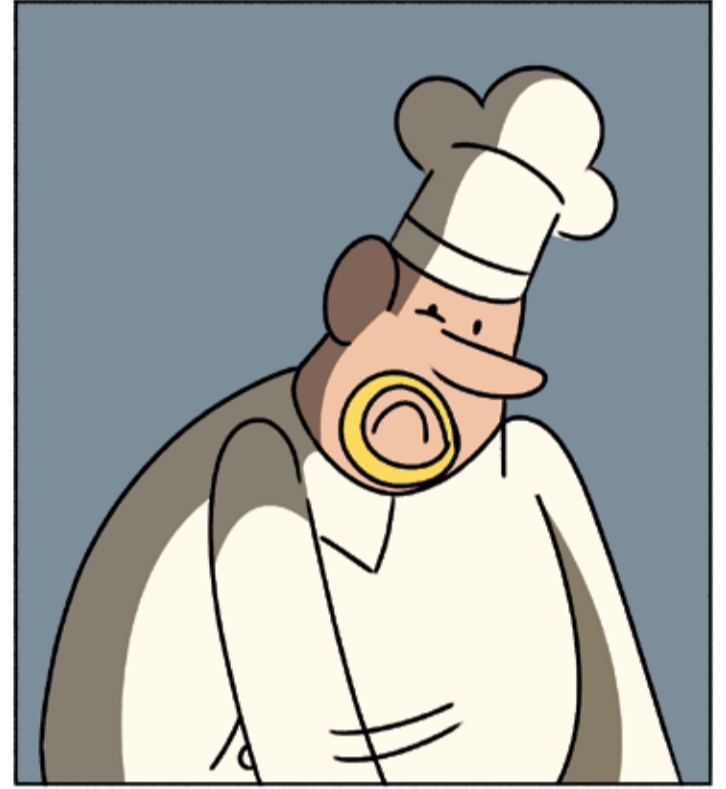
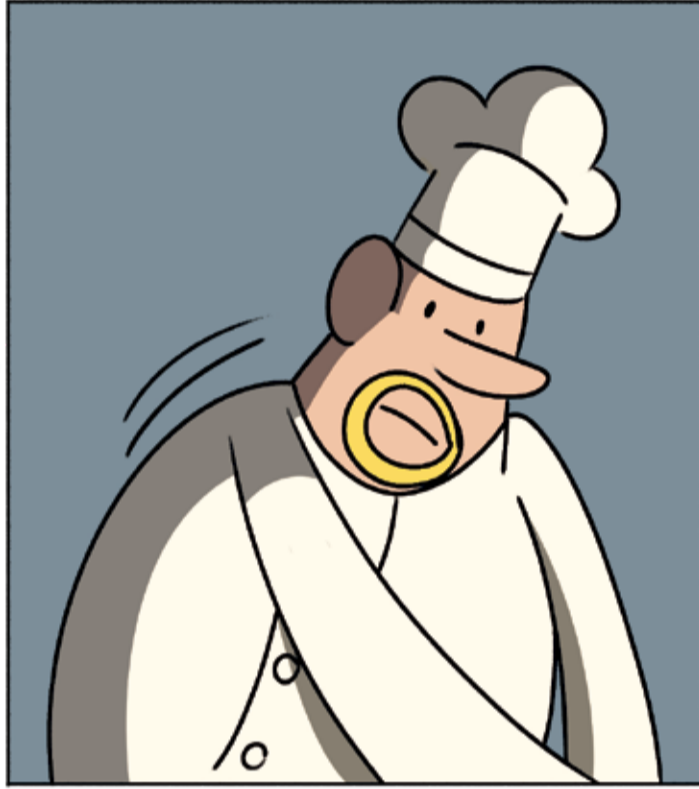
Amedeo Noce



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

WALDHAUS STORIES

EPISODE
N° 4



WRITTEN AND ILLUSTRATED BY: COMALEONTE

Do treino à meta: uma retrospectiva do Sommerlauf de 2024

O Sommerlauf aconteceu no dia 11 de agosto de 2024. Recordo-me que havia participantes de diversas nacionalidades e idades. O número exato de corredores não me lembro, mas eram realmente muitas pessoas.

O percurso foi, sem dúvida, o mais difícil que já percorri nas poucas provas que participei até agora, devido às elevações no bosque. Em termos de distância, foi o mais longo, mas sem dúvida, o mais bonito. No diploma oficial que recebi da organização da prova, o tempo marcado foi de 2 horas e 32 minutos, ou seja, dois minutos a mais do que o tempo que eu tinha planejado para concluir a prova. O dia estava com céu limpo, sem vento, perfeito para correr e desfrutar das belas paisagens até Pontresina.

Eu já corria há algum tempo, e em março de 2024, numa conversa com um amigo, “apostamos” amigavelmente em fazer uma meia maratona ainda naquele ano. Eu fiz a minha em maio e adorei o ambiente que se sente antes e durante as provas. Depois, continuei a treinar para repetir. Em junho, soube do Sommerlauf, que seria perto de casa, e decidi me inscrever.

Em relação a correr o percurso antes da prova, eu não sabia exatamente o trajeto, sabia apenas a distância e que seria uma prova com mais elevações seguidas do que aquilo a que estava habituado. Contudo, sabia que a distância seria de 25,5 km.

Duas semanas antes, num dia de folga, saí de Sils e corri até St. Moritz, dei a volta ao lago e voltei, completando os 25,5 km.

Esta prova foi, sem dúvida, a mais difícil. Até ao quilómetro 10, fui controlando e mantendo um ritmo mais leve. Quando me senti bem, comecei a perder o controle sobre o meu entusiasmo e acelerei o ritmo. Aliado a essa má gestão e às subidas acentuadas e longas, quando voltei de Pontresina, tive momentos em que fui obrigado a caminhar. Com o nascimento da minha filha Maria Leonor e com o clima, tem sido difícil treinar. Apesar de a corrida ser algo que realmente gosto de fazer, sei que neste momento não seria capaz de correr 15 km, mas sei que, mais tarde ou mais cedo, voltarei. Embora eu esteja indo embora, deixando aqui família e amigos, quem sabe, ao visitá-los, eu possa voltar a fazer isso.

Jose Carlos da Costa Melo



Torneo di calcio Celerina estate 2024

Inizio con una premessa: quest'anno pensavo veramente di non riuscire ad iscriverne la nostra squadra per il torneo, siccome nessuno mi chiedeva quando si sarebbe tenuto. Mai come l'estate scorsa sono state così poche le volte che si giocava a calcio giù in paese, veramente vedevo poco interesse da parte dei giocatori.

Invece, 10 giorni prima del termine delle iscrizioni per il torneo, ho scritto un messaggio sulla Chat del Waldhaus per domandare se avessi dovuto annunciare la squadra o no. la reazione all'inizio è stata molto scarsa e negativa ma poi dopo qualche giorno si sono iscritti i giocatori per formare giusto una squadra con 2 riserve. Ciò mi ha fatto molto piacere siccome eravamo anche i detentori del titolo e mi sarebbe dispiaciuto non andare a difendere la nostra coppa (che nel frattempo purtroppo è sparita...). Data del torneo 9 settembre 24 alle ore 10, neanche a farlo a posta il sabato prima alla mattina comincia a piovere e non smette fino al lunedì alle 8, quindi viene il dubbio se si svolgerà o no...., alle 8:15 l'organizzatore mi manda un SMS con la conferma che il terreno di gioco ha assorbito bene tutta l'acqua perciò si può giocare. Informo i miei giocatori che si possono preparare, alle 10 in punto giocano la prima partita contro l'hotel Nira e vincono 8-1, la seconda partita contro Hauser finisce con una vittoria nostra per 4-1, terza partita contro Europa 5-3 per noi. Dopo la pausa pranzo, alle 13:30 riesco anch'io a raggiungere la squadra per vedere la quarta partita contro la Svizzera B (nazionale dei cuochi), finalmente posso ammirare la mia squadra, qualche giocatore mi aveva comunicato che gli avversari erano molto forti; infatti, guardando la partita mi rendo conto che sono molto bravi sia come tecnica che fisicamente, vittoria per 3-0 ma è stata una partita molto dura anche per loro.



Arriviamo alla quinta partita con i nostri “nemici storici” del Kronenhof. Durante gli ultimi anni ci siamo trovati diverse volte in finale contro di loro, infatti eravamo le 2 squadre favorite e ci hanno messo nello stesso gruppo, qui ci vorrebbe il cartellino rosso per l'organizzatore! Io conosco bene la squadra del Kronenhof dopo tanti anni che partecipo al torneo e per questo avviso la mia squadra di cercare di non cadere nelle loro provocazioni. All'inizio della partita i nostri partono a 1000 e

dominano i primi minuti, ma purtroppo sull'unica loro ripartenza subiscono il goal su deviazione, fine del primo tempo 1-0 per loro.

Secondo tempo: i nostri dominano la partita nettamente, infatti raggiungono il pareggio con un bel tiro da centrocampo. I nostri stanno attaccando, la palla va nettamente fuori dalla linea laterale, i nostri giocatori si fermano (come polli...) aspettando il fischio dell'arbitro che non arriva... gli avversari

ripartiscono e vanno facilmente in goal siccome non c'era nessuno a difendere la porta, 2-1. Dopo questo goal c'è una bagarre furibonda per fortuna solo verbale, ma perdiamo 3 minuti di gioco che non verranno recuperati ed è qui che abbiamo perso la partita, siccome negli ultimi 2 minuti abbiamo dimostrato di essere nettamente più forti dominando il gioco facendo diversi tiri in porta, prendendo un'asta ma niente da fare purtroppo.

Siccome il Kronenhof ha vinto il nostro girone loro vanno in finale contro il Laudinella (vincitore del gruppo più debole) infatti la finale non ha storia, vince facilmente il Kronenhof. Noi giochiamo per il terzo posto contro la Svizzera A, c'è voluto un pò per motivare i miei giocatori siccome erano veramente arrabbiati per i fatti successi, ma quando sono entrati in campo hanno ancora dimostrato di essere la squadra più completa, vittoria per 4-2 dopo una bella partita.

Ringrazio con cuore tutti i giocatori e la direzione per averci sponsorizzato

Direttore sportivo: Renato Pellegrinelli
Team: Gabriele Giovanoli, Christian Masolini, Luis Kaiser, Bartosz Bogal, Alessio Botazzi, Joaquim Oliveira, Filippo Tonelli, Sebastian Di Clementi

Renato Pellegrinelli

White Turf 2025 mit Waldhaus Sils

Per Los auf den weissen Rasen, 44 Meter über dem Grund des St. Moritzersees

Was haben das Waldhaus Sils und das White Turf in St. Moritz gemeinsam?

Sie sind fast gleich alt (* 1908 bzw. 1907), stehen beide für Tradition und sind auf unterschiedliche Art beides "Family Affairs".

White Turf, Pferderennen auf dem zugefrorenen, schneebedeckten See, weisse Zeltstadt - das schien uns elitär und crazy zu sein - bis wir zwei der Eintrittskarten bei der Verlosung des Hotels gewannen.

White Turf ist ein lokales Volksfest mit internationalem Glamour! Über 9 000 Besucher sahen am Sonntag, den 9. Februar 2025, bei leichtem Schneefall sechs Rennen, konnten wetten, konnten Würstchen, Dumplings oder auch Austern essen - oder wie wir, einfach nur dabeisein und staunen.

Die Jockeys flogen mit ihren Pferden über den White Turf, die Lokalmatadorin Valeria Schürgen gewann mit Schael das Skikjöring. Skikjöring lernten wir, sind Rennen bei denen sich Skifahrer von reiterlosen Rennpferden an Seilen über die Rennbahn ziehen lassen.

Das Preisgeld für das Abschlussrennen, ein "Flachrennen", übergab Claudio Dietrich - denn Tradition und Family Affairs bedürfen des Zusammenwirkens und der Pflege!

Schöne Abschlussmomente bot die Tombola, an der jeder Besucher teilnehmen konnte. Auf die Bühne kamen strahlende, etwas ungläubige Besucher: Gewonnen hatten ein Chilene, der mit seiner Frau am Tag zuvor zum ersten Mal zum Skifahren nach St. Moritz gekommen war und zwei Schulkinder aus dem Oberengadin!

Dr. Eva E. Wille



Zuckerperlen auf dem Silser See



ter Milchschaum strömt in die filigranen Tässchen. Der Zopf wandert aus dem alten Ofen; anmutig knusprig braun gebacken während sich Punkt 6:00 Uhr die Türen öffnen und eine Schar sportlich gekleideter Gäste den Speisesaal füllt. Darunter auch zwei Mitstreiter des Hotel Waldhaus, am Frühstückstisch plaudernd, ein Omelett geniessend, im sportlichen Dress, lachend und sich freuend, ob der Dinge, die gleich kommen werden. Das Waldhaus selbst hat gleich drei im Rennen – Patrick, Marko und ich. Ein Team wie früher wäre doch wieder etwas. Für heute einmal nicht die Patisserie hütend, fahren wir mit dem Shuttle den Sonnenaufgang begleitend in Richtung Maloja zum grossen Startfeld. Gedankenverloren backt der Ofen heute allein frische Wähen, Torten, Knabereien & Zuckerwerk!

Wir ziehen heute 42 Kilometer über den Silsersee durch einen glitzernden Zuckerschnee, schöner hätte er nicht sein können. Die Zutaten stimmen. Frisch gewachst ziehen die Ski über das glitzern-de Eis vom Start. Schon liegt das Hotel Waldhaus hinter uns, hoch durch den Starzer Wald, durch die windigen Gefilde von Samedan wird es langsam einsamer. Die Masse verteilt sich. 12 500 im Ganzen dieses Jahr. Wir gleiten durch die Sonne. Vorbei an malerischen Bergen, Madulain, La Punt; kurz vor dem Ziel zieht es noch einmal steil nach oben, das Ziel greifbar nah. Noch 1000 Meter, um die Kurve, der letzte Spurt. Reicht die Kraft? Angekommen. 42.5km durch das gleissende Panorama des Engadins. Ein grandioses Erlebnis geht zu Ende. Das Hotel Waldhaus war mit da-bei. 06:30 Uhr, der Ofen summt. Flimmernd tanzen die Neonröhren. War es nur ein Traum? Die Maschinen setzen sich knatternd in Bewegung. Ein leichter Muskelkater erinnert mich angenehm an diesen wunderbaren Lauf. Wir freuen uns auf das nächste Jahr, auf die Zuckerperlen auf dem Silsersee.

© Nicolas Draenert

Waldhaus Commis Pâtissier Winter 2025

FURTSCHELLAS, nascita e vita di una realtà oggi inglobata in Corvatsch AG



Dumeng Giovanoli, einer der Pioniere

Molti si saranno domandati come sono nate certe iniziative economiche in una regione dove la natura ed il paesaggio attirano molti turisti, fenomeno che da una parte serve a migliorare le condizioni di vita degli abitanti, dall'altra può nascondere delle insidie quando queste attività hanno un impatto ambientale significativo.

Nell'ormai lontano 1972 un gruppo di investitori svizzeri, ticinesi e italiani si unirono nella progettazione di un impianto sciistico con una stazione di partenza nella piana tra Sils Maria e il lago di Silvaplana.

Alcuni anni prima (1967) un imprenditore di origine greca, Stavros Niarchos, aveva realizzato un primo impianto sul lato sud della valle dell'Inn con partenza dalla frazione Surlej nel comune di Silvaplana.

In quei primi anni di progettazione, come spesso accade, vi erano voci favorevoli ma anche qualche

esponente della vita pubblica della regione non particolarmente ben disposto nei confronti di questa nuova realtà.

Proprio il primo anno fu uno dei più difficili in quanto la neve si fece attendere fino all'inizio di Febbraio del 1972.

Ma erano anni dove vigeva ancora un grande spirito imprenditoriale e voglia di proporre nuove attività per migliorare l'offerta turistica.

Seguì in seguito lo shock petrolifero con alcune chiusure domenicali del traffico e la società Furtshellas Bahn AG fu chiamata in alcune occasioni a ristrutturare con delle operazioni di risanamento il proprio bilancio.

Con il passare degli anni Furtshellas trovò il suo posto nella realtà sciistica dell'Engadina Alta, comprensorio che con il passare degli anni sempre più divenne un'unica zona sportiva collegata anche da una comunità tariffaria omogenea.

Forse per la sua posizione rivolta a nord, forse anche per la sua lontananza dal centro glamour di Sankt Moritz essa fu sempre un po' considerata come la Cenerentola degli impianti sciistici dell'Engadina.

Solo in due occasioni gli azionisti poterono avere un vantaggio finanziario da questo investimento, una prima volta mediante una riduzione di capitale con restituzione in contanti e una volta con un unico dividendo nella sua storia.

Forse anche per questa sua modestia Furtshellas mantenne in un certo senso un carattere familiare e di stretto legame con il comune di Sils.

Spesso in effetti molti abitanti di questo borgo amavano recarsi anche solo per un pranzo all'arrivo della funivia a metà montagna e le assemblee erano sempre delle occasioni d'incontro per tutta la popolazione.

Verso gli inizi del 2000 cominciarono dei movimenti che avrebbero dovuto portare ad una fusione globale di tutte le società che operavano nel comprensorio sciistico dell'Engadina Alta.

In questo ambito vi furono per diversi mesi incontri e riunioni tra tutte queste realtà al fine di trovare un assetto futuro nel quale sarebbero dovute confluire tutte le società di impianti di risalita operanti in questa regione.

Alla fine di questa lunga procedura con l'intervento di consulenti e partner finanziari, Corvatsch e Furtshellas non accettarono le condizioni che gli altri attori di questo tentativo di fusione volevano loro attribuire nella ripartizione delle quote di partecipazione della nuova società anonima che avrebbe dovuto rilevare tutti gli impianti.

Di conseguenza esse rimasero al di fuori di questa nuova realtà, il che portò giocoforza ad un riavvicinamento delle due società escluse e vicine geograficamente.

Il 14 luglio 2007 i due consigli di amministrazione decisero quindi la fusione delle due società mediante incorporazione di Furtshellas in Corvatsch.

Chi oggi scrive queste poche righe ebbe il privilegio di annunciare proprio in una sala dell'hotel Waldhaus all'assemblea dell'Ente turistico di Sils questa decisione nonché la designazione quale nuovo direttore della nuova società nata dalla fusione. L'allora direttore Markus Moser che ancora oggi è il CEO di Corvatsch Daivolezza Lagalp e anche da qualche mese Presidente dell'Associazione delle funivie del Canton grigioni.

Diversi aneddoti hanno accompagnato i primi passi di questa iniziativa. Ricordo in particolare alcuni episodi frutto di un racconto, da parte del mio compianto padre Achille Bianchi, uno dei promotori del progetto.

Un giorno un gruppo di questi imprenditori salì a piedi fino alla cima denominata Culöz da La Furt-



shellas, là dove oggi arriva la seggiovia che dalla stazione di mezzo (Chüderun) permette di salire al punto più alto del comprensorio. Ad un certo punto Arno Giovanoli, padre di Dumeng, distanziò il gruppo con un passo molto allenato e scomparve dal gruppo. Arrivati in cima ecco che il gruppo capì il motivo della fuga; su un grande sasso trovarono un magnifico buffet con tanto di tovaglia, affettati misti e un buon vino. Una vera sorpresa.

Un mio aneddoto personale fu un volo in elicottero con uno dei più famosi piloti di Air Glaciers Fernand Martignoni, che alcuni dopo, purtroppo, perì in un incidente nel Canton Vaud. Fu un volo impressionante durante il quale si decisero i tracciati degli impianti. Le condizioni meteo non erano delle migliori ma lui riusciva a destreggiarsi perfettamente accanto alle nuvole e confrontandosi con la luce diffusa della montagna.

All'apertura nel 1972 l'ala del ristorante non era ancora stata realizzata, vi era una semplice "baracca" nella quale però vennero serviti dei piatti semplici ma prelibati, chi non ricorda le ottime quiche lorraine???

Il legame con l'Hotel Waldhaus e le famiglie Kienberger & Dietrich è molto profondo e duraturo, sia allora ma anche oggi nella realtà Corvatsch. Come posso dimenticare il grande aiuto che Rolf Kienberger ci diede allorquando egli assunse senza esitare la presidenza al decesso di Mario Mattei che per anni aveva condotto le sorti della società.

Alcuni anni dopo egli m'interpellò e ricordo, come se fosse ieri; che mi disse semplicemente che avrei dovuto prendere il suo posto quale rappresentante del pacchetto di maggioranza del Capitale Sociale di Furtshellas.

Quasi sempre un membro della Famiglia Kienberger o Dietrich è stato nel Consiglio di amministrazione sia per le proprie competenze professionali o, come attualmente, anche quale rappresentante del Comune di Sils, nella persona di Claudio Dietrich.

In generale ho visto negli ultimi anni crescere una grande sinergia con gli abitanti della valle e l'economia locale sia prima, che dopo la fusione.

Nel turismo soprattutto in questa magnifica valle è fondamentale che tutti si adoperino per uno sviluppo economico importante ma sostenibile.

L'Engadina e Sils in particolare sono un esempio perfetto di questa sintonia.

Emilio Bianchi

The Waldhaus cycling experience



The Waldhaus Hotel is a health service. Staying there increases your wellbeing, not only by the opportunities and the experiences inside the hotel but also through the impact of the Engadine environment and the health benefits of nature are now well established.

The Waldhaus is a wonderful centre for walking but there is also another way to experience and gain benefit from the environment - cycling.

Cycling features prominently in the maps and publications of the local Tourist Information Offices. However, the cycling they describe are wonderful off-road trails, round the back of Piz Nair in four

or five hours for example, and the cyclists depicted are young, bronzed, and clad in lycra doing dangerous things, and if you click the *Learn More* button on the page about cycling on the Waldhaus website, this is what you see. Many people who come to the Waldhaus, however, have other commitments and cannot give two or three whole days of their precious time here to cycling. For them we have prepared this guide for wonderful one hour cycle rides from and to the Waldhaus, which also has excellent electric bikes for hire by the hour. They can then enjoy wonderful rides like this. These rides are suitable not only for busy parents who want an hour on a bike but also for people in their 50s, 60s, 70s, and 80s. Cycle riding is also recommended for people with one, or more than one, long-term health problem. Health services around the world are now prescribing activity as well as, and sometimes instead of, drugs because the evidence is now very strong that activity is beneficial for both physical

and mental wellbeing. There is a great team looking after the Waldhaus cycles, which are both electric and steam powered. The Concierges know what is available and take the bookings and the Porters maintain the bikes down in the ski room and teach you how to manage the controls.

Also ask for a copy of the free, wonderful, Panoramakarte und Ortsplan from which the little maps for each daily route have been extracted. Here are the cycling itineraries which are also great walks. They can be done any order you want but we recommend starting with Val Fex.

Day 1 Val Fex
Day 2 The Nietzsche way
Day 3 Alp Muot
Day 4 Isola
Day 5 Val Fedoz

A week in the Waldhaus is a dose of the Elixir of Life to help you live longer better.

Sir Muir Gray



Gemeinsam kommt man weit



Von Links: Patrick Dietrich, Claudia Pronk, Simona Seiler und Jürg Wintsch.

Sich einzusetzen für gemeinsame regionale Ziele ist eine Horizonterweiterung und in meinen Augen auch eine persönliche Weiterentwicklung. Denn man lernt zwischendurch immer wieder einmal die Sicht von ganz anderen Hotels, den Gästen, den Mitarbei-

tenden, den Bergbahnen, den regionalen Marketingorganisationen, den Einheimischen und vielen mehr einzunehmen. Ich präsidiere nun, nach gut einem Jahrzehnt im Vorstand, seit einem Jahr unsere Hoteliersvereins-Sektion Maloja-Sils-Silvaplana. Be-

reits über dieses Jahrzehnt hinaus bin ich mit dabei als Delegierter für unseren Nationalen Verband hôtellerie-suisse. Zeitgleich bin ich im kantonalen Vorstand des Bündner Hotelierversands und darf in den Jahren 2025 und 2026 die Dachorganisation hôtellerie-suisse Oberengadin präsidieren. Die Arbeit unseres nationalen und kantonalen Verbands schätze ich sehr und finde, dass dort für unsere Hotelbranche und den Schweizer Tourismus allgemein sehr wichtige Arbeit geleistet wird. Was unseren Branchenverband besonders auszeichnet, ist die Bindung zu der Basis in der Branche. Es geht um Menschen und das reale Leben.

Ich engagiere mich sehr gerne für unseren Branchenverband und ebenso wichtig ist mir, dass ich mich für die gemeinsame Plattform unserer Hoteliers in der Region einsetzen kann. Denn ich bin überzeugt, es geht nur miteinander und nicht gegeneinander. Dies betrifft die Zusammenarbeit unter uns Hotelierinnen und Direktoren sowie die Zusammenarbeit mit all den anderen Partnern in der Region. Die Belohnung für diese Ämter ist der gute Austausch und insbesondere, wenn man sehen kann, dass sich

etwas damit für die Region bewegen lässt und Zusammenhalt zu spüren ist.

Zeit hat man ja eigentlich sowieso keine und in erster Linie bin ich Hotelier des Waldhaus Sils, Ehemann und Familienvater. Und irgendwie geht es doch, das Ganze noch unterzubringen. Im generellen Fazit sehe ich, dass dieser Aufwand sinnstiftend ist und es mit einigen meiner Kolleginnen und Kollegen auch das Pflegen von Freundschaften ist. Ich wünsche mir für die Zukunft, dass sich weiter Menschen von der Basis für gemeinsame Ziele einsetzen und nicht alles irgendwann über starre Verwaltungsapparate läuft. Um die vorangegangene Romantik gleich etwas zu relativieren, möchte ich erwähnt haben, dass es auch schwierige Momente gibt und man selbst unter Freunden nicht immer gleicher Meinung ist. Dies ist auch gut so und hat zum Glück seinen Platz. Da wo ich mitwirke, ist es mir persönlich ein tiefes inneres Anliegen, dass man sich mit gegenseitiger Achtung und Respekt auf Diskussionen einlässt. Möge dies auch in Zukunft so bleiben.

Patrick Dietrich

Der Gletscher mein Freund



der Berge das erste Mal sah, wusste ich, da will ich hoch. Mich begeistert schon immer das ungewöhnliche, schroffe, seinen Körper und Geist an die eigenen Grenzen zu bringen. Wenn ich mich in die Elemente begeben, völlig schutzlos, dann fühle ich mich mit der Natur verbunden.

Gerade war die Wintersaison 2024 vorbei. Im Tal begann schon der Frühling. Das Wetter war jeden Tag wunderbar sonnig. Man konnte sogar schon im T-Shirt draussen in der Sonne sitzen. Alles wirkte ganz friedlich hier unten im Tal. Am Vorabend kamen meine beiden Freunde an. Sie brachten so viel Essen mit, dass wir bestimmt Wochen davon hätten leben können. Wir besprachen noch einmal alles, gingen unsere Ausrüstung durch, packten die Rucksäcke und assen noch richtig viel zu Abend, um Kraft zu tanken. Die geplante Tour, war eine Berninamassiv Durchschreitung in drei Tagen. Angefangen über den Piz Palü, über den steilen Grad des Palüs hinten hinunter zum Biwak ... Am nächsten Morgen über die schöne Bellavista Traverse hinüber zum Piz Bernina. Da einmal auf den Gipfel und weiter zum Biwak ... Zum krönenden Abschluss sollten wir über die Südseite des Piz Rosetsch hoch. Die wollten wir uns aber noch offenlassen und die Wetterbedingungen abwarten.

In das schöne Engadin zieht es die Menschen wegen dem schönen Bergpanorama, den besonderen Seen, aber auch wegen der reichen Auswahl an Kultur. Hier wird es einem durchaus nicht langweilig. Neben den Aktivitäten im Tal kann man allerdings auch auf die ganz hohen Gipfel. Am Fusse des Morteratsch Tals thronen die Gipfel der Berninagruppe. Schon von weitem sieht man das schroffe Eis des Gletschers und fühlt sich ehrfürchtig und klein. Als ich diese Gewalt

Wie so oft kommt es in den Bergen anders als erwartet. Schon der erste Tag lief ganz anders. Nach einem frühen Aufbruch kamen wir gegen Mittag auf dem Piz Palü an. Jedoch war die Frühlingssonne schon so stark geworden, dass in den Südhängen überall schon sogenannte Nassschneelawinen abgingen. Um zu unserem Biwak zu kommen, mussten wir genau eben diese durchfahren. Da ich die am wenigsten Erfahrene der Gruppe war, schickten mich die beiden vor. «Wir können dich besser retten, wenn wir nicht auch von der Lawine verschüttet sind» meinten die beiden. Also hiess es schneller als die Lawine sein und ja keinen Fehler machen. Zum Glück hat sich nichts losgelöst. In diesen Situationen gibt es nur noch das nach vorne. Ein Abstieg war ausgeschlossen, dafür waren wir zu spät dran gewesen. Und dass die Sonne in diesen Hang so reinscheint, hatten wir vorher nicht sehen können. Es ging alles gut und wir kamen mit strahlendem Sonnenschein am Biwak an, machten es uns in der Gletschersonne bequem und genossen die Einsamkeit. Es schien, als wären wir allein auf der Welt. Nur der Gletscher und wir.

Am nächsten Morgen klingelte der Wecker um 4.30 Uhr und es ging weiter. Hoch oben auf dem Sattel der Bellavista Traverse begrüßte uns der goldene

Sonnenaufgang. Das Alpenglühn dort oben ist so gigantisch. Es ist kein Vergleich zum Anblick aus dem Tal.

Allerdings ging es mir mit jedem Meter schlechter. Ich hatte eine leichte Höhenkrankheit und die liess mich immer langsamer werden und obwohl die beiden Jungs mir etwas von den 30kg des Rucksacks abnahmen, kam ich unglaublich müde bei der Marco e Rosa Hütte an. Wir beschlossen, die Tour hier abubrechen und am Nachmittag noch den Gletscher herunterzufahren. Ich wartete auf der Hütte, während die beiden Jungs einen Aufstieg auf die Bernina versuchten.

Zurück im Tal blickten wir ehrfürchtig auf die getane Route zurück. Die Bergwelt ist atemberaubend schön und gleichzeitig weist sie unsere Grenzen. Genau das ist es, denke ich, was es so spannend macht. Du weisst nie, welche neue Erfahrung dich dort oben erwartet.

Ich möchte hierbei erläutern, dass solch eine Tour niemals ohne einen Bergführer gemacht werden sollte und stets gut überlegt sein sollte.

Anouk Vogel



Familientreffen der Geschwister Kienberger mit ihren Gattinnen und Gatten mit Kindern und Grosskindern, anlässlich der Feier des 50. Hochzeitstages von Maria und Felix Dietrich-Kienberger.

Liebe Leserinnen und Leser, auch wir, das Redaktionsteam, fühlen uns einem wichtigen Grundsatz des Waldhauses verpflichtet: «Respekt vor der Geschichte und Mut zur Entwicklung».

So freuen wir uns, dass Sie - nach wie vor und in bewährter Weise - ein gedrucktes Exemplar der neuen Ausgabe der Waldhaus News in den Händen halten dürfen. Gleichzeitig sind wir dankbar für hilfreiche digitale Tools, die wir uns zu Nutzen machen und die uns das Arbeiten zum Entstehen dieser Zeitung erleichtern.

Einmal mehr wünschen wir Ihnen viel Freude bei der Lektüre!