



WALDHAUS NEWS

A FAMILY AFFAIR SINCE 1908

Von uns. Für alle. Zum 23. Mal in ebenso vielen Jahren.
Da noi. Per tutti. 23' edizione annuale.
From us. For everybody who may take an interest. 23th annual edition.

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

S. 12

Liebe Leserinnen und Leser der Waldhaus News

Und schon ist wieder ein Jahr vergangen und die neuste Ausgabe der Waldhaus News ist erschienen.

Es sind erneut 32 Seiten vollgepackt mit spannenden Geschichten um und übers Waldhaus, über aktuelle und ehemalige Mitarbeitende, von Gästen und dieses Mal speziell auch über vieles was rund ums Waldhaus passiert.

Vor einem Jahr konnten wir Ihnen über den Start der Bauarbeiten für unser neues Mitarbeiterhaus berichten. Am 14. Dezember 2023 konnten die ersten Bewohner einziehen, also gerade einmal 8 Monate, nachdem der Abriss des alten Gebäudes begonnen hat. Inzwischen ist auch das Rundher-

um fast fertig und wir und speziell unsere Mitarbeitenden freuen sich auf 24 neue Studios. Dieses Projekt konnte nur dank einer tollen Zusammenarbeit mit der Firma Uffer in Savognin, welche als Generalunternehmerin für die bauliche Umsetzung verantwortlich war und unseren Architekten Miller und Maranta, die für die Gestaltung verantwortlich waren, in so kurzer Zeit und mit einem so tollen Ergebnis realisiert werden.

Durch die neuen Studios in der Chesa Frey können wir nun etwa zwei Drittel unserer Belegschaft, also etwa 120 Personen, in eigenen Unterkünften im Hotel und in den 4 Häusern auf der gegenüberliegenden Strassenseite unterbringen. In Zeiten, in welchen kaum eine Woche vergeht, in der der knappe Wohnraum für Einheimische und Mitarbeitende im Oberengadin nicht Thema in den Medien ist, ist das neue Mitarbeiterhaus doppelt wertvoll.

So gesehen ist unser neues Mitarbeiterhaus auch die richtige Überleitung zum Hauptthema der diesjährigen Waldhaus News: die Nachbartaler rund ums Oberengadin. Sie sind nicht nur Ausflugsziele für unsere Gäste und Durchfahrtsorte auf dem Weg nach Sils, sie sind vielmehr auch Herkunft von verschiedensten Produkten, welche wir im Waldhaus nutzen. Seien es Blumen aus dem Unterengadin, Fleisch aus dem Müntertal, Kastanien und Käse aus dem Bergell oder Wein aus dem Veltlin.

Ganz viele haben mit ihren Artikeln dazu beigetragen, dass wir Ihnen wieder ein buntes Pot-Pouri an Artikeln präsentieren dürfen. Ihnen allen gebührt ein grosser Dank! Speziell erwähnen möchte ich auch in diesem Jahr wieder das Redaktionsteam mit Flurina Bremm, Lilly Gyax, Margarita Lombardo, Linus Darimond und Felix Dietrich

sowie der Gammeter Media für die Unterstützung beim Druck.

Wir wünschen Ihnen vergütete Lektüre

Claudio Dietrich
und die ganze Familie
Kienberger und Dietrich

P.S.: Haben auch Sie etwas Spannendes zu berichten, was Sie mit den anderen Leserinnen und Lesern der Waldhaus News teilen wollen? Die nächste Ausgabe der Waldhaus News soll im Juni 2025 erscheinen. Ihren Beitrag nehmen wir sehr gerne unter office@waldhaus-sils.ch entgegen.

Das Val Müstair – ein Geheimtipp

Als Kind habe ich das Val Müstair, im südöstlichsten Zipfel von Graubünden zwischen dem Nationalpark und der Grenze zum Südtirol, nicht als einen Geheimtipp oder als etwas Besonderes angeschaut, jetzt hat sich das geändert.

Ich bin in Fuldera zusammen mit zwei Geschwistern auf dem elterlichen Bauernhof aufgewachsen und das Val Müstair war mein Lebensmittelpunkt. Unser kleines Dorf mit damals 120 Einwohnern war mein Zuhause. Meine Kindheit habe ich viel draussen mit Freunden und Geschwistern im Garten, Dorf oder Wald verbracht. Wenn die Kirchenglocken am Abend «sain da not» läuteten kehrten wir nach Hause zurück. Es war eine unbeschwerter Kindheit mit vielen Freiheiten. Meine Eltern hatten Schafe und als ich in die Schule kam, bekam ich ein Shetlandpony. Ich übernahm gerne die Verantwortung für mein Pony und ging jeden Abend in den Stall und verbrachte jede freie Minute mit ihm. An den freien Nachmittagen ging ich mit meiner Freundin ausreiten. Meistens ritten wir dem Rombach «il rom» bis nach Tschieriv entlang hoch und wieder zurück. Der Rombach ist hier renaturiert und schlängelt sich wie eine Schlange durch die üppigen Wiesen. Das Ufer des Baches ist Heimat für gewisse bedrohte Vögel, darunter auch die Feldlerche, Braunkelchen oder die Wasseramsel.

Die Quelle des Rombachs entspringt übrigens anfangs Tschieriv und ist ganz einfach zu finden. Eine Quelle zu beobachten, die einfach wie aus dem Nichts aufquillt und sich langsam zu einem Bächlein und dann immer mehr zu einem Fluss entwickelt, ist eine einzigartige Beobachtung. Darum empfehle ich den Wanderweg «A la riva dal Rom», an welchem man gemütlich von der Quelle bis nach Müstair das ganze Tal hinunterlaufen kann. Bei Müdigkeit oder kleinem Hunger kann man in einem der Dörfer, Fuldera, Valchava, Sta. Maria oder Müstair eine Rast einlegen.

Bei Interesse an der Geschichte des Tals und an alten bäuerlichen Gegenständen und Werkzeugen, empfiehlt sich ein Besuch im Museum «chasa Jau-



ra», das sich in Valchava befindet. Die «chasa Jaur» ist ein über 300 Jahre altes Engadinerhaus und stellt gleichzeitig ein Heimatmuseum und ein Kunstmuseum dar. In Sta. Maria ist die Handweberei Tessanda sehr empfehlenswert. Das ist ein traditioneller Handwerksbetrieb, der 1928 in Sta. Maria gegründet wurde. Hier wird von 17 Weberinnen noch von Hand auf hölzernen, teilweise über hundertjährigen Webstühlen gewoben. Über die nächste Zeit wird die Tessanda von Sta. Maria nach Valchava umziehen.

Auch wenn das Tal klein ist, ist es keineswegs verschlafen. Schon 1979 wurde der Schweizerische Nationalpark zum ersten hochalpinen UNESCO Biosphärenreservat der Schweiz anerkannt. Im Zuge der Erweiterung um eine Pflege- und Entwicklungszone kam 2010 das Val Müstair hinzu. Die UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair ist somit eine Modellregion für nachhaltige Entwicklung. Zusätzlich hat man mit dem Kloster St. Johann in Müstair ein weiteres sehenswertes UNESCO-Kulturdenkmal.

Meine Muttersprache ist Romanisch und ich gebe sie unseren Kindern, Elias, Selenia und Rafael von Herzen weiter. Im Müntertal spricht man den Dialekt «Jauer», der nur gesprochen aber nicht geschrieben wird.

Wir fahren auch viel mit der Familie ins Val Müstair, damit unsere Kinder ihre Grosseltern sehen und auch den Bauernhof mit den Tieren, zwanzig Schafe und über dreissig Esel, geniessen können. Die Esel spazieren zu führen oder auf ihnen zu reiten ist immer ein Highlight für unsere Kinder. Solche Eseltrekkings sind bei Familien sehr beliebt und können auf dem Hof Planta bei meinem Bruder Andri gebucht werden.

Uns als Familie tut das Müntertal, als Ort der Ruhe, Einfachheit und Unversehrtheit sehr gut. Das Tal ist ursprünglich und ideal für Naturliebhaber, die sich gerne bewegen und diesen einzigartigen Frieden, fernab von vielen Leuten erleben möchten.

Ursina Dietrich

Leben im Engadin

Manche Gäste sagen, «ja, wenn man hier wohnt, muss es einem doch gut gehen». Abgesehen von den natürlichen Höhen und Tiefen, die zum Leben gehören, trifft diese Aussage auf mich zu. Selbst an Tagen, an denen ich sehr müde bin, erhole ich mich sehr schnell und bin einfach zufrieden, sobald ich rausgehe, die frische Luft einatme und in der Natur bin. Egal zu welcher Jahreszeit, ob Regen oder Schnee, es ist irgendwie immer schön, insbesondere das Licht, die Farben und die Stimmung. Wenn ich für den Kopf mal ein bisschen Abstand brauche, ist ein Tag in Chiavenna und Umgebung das allerbeste, denn das italienische Flair verzaubert einen doch gleich und alles fühlt sich ein bisschen unbeschwerter an. Abends, wenn ich nach nur einem Tag zurückkomme, freue ich mich jedes Mal und denke, an was für einem wunderschönen Ort wir doch leben. Der Weg aus dem Tal führt immer erstmal über einen Pass, das macht es nicht einfach Familie oder Freunde mal schnell zu besuchen. Doch eigentlich, so wie es Felix Dietrich mir einmal sagte, liegt das Engadin sehr zentral, zwischen Milano und Zürich. Und im Waldhaus, da trifft sich die Welt. Das stimmt, und hier im Hotel lebt ein reger Austausch auf so vielfältige Art und Weise, sei es mit Mitarbeitenden oder Gästen, dass man sich auch keineswegs in der Bergwelt abgeschieden fühlen kann, sondern eher wie auf einer kleinen Insel, mittendrin.

Flurina Bremm



Meine Verbindung zum Unterengadin Die Gärtnerei in Susch

Auch wenn das Engadin schon seit fast 35 Jahre mein Zuhause ist, Engadinerin bin ich doch nur zur «Hälfte». Aber genau diese Hälfte hat bei mir grosse Spuren hinterlassen. Meine Leidenschaft für Blumen und Blüten verdanke ich meiner Mutter Berta Gredig-Müller und ihrer Familie aus Susch.

Angefangen hat alles vor fast 100 Jahren, im 1928, als mein Grossvater Friedrich Müller (1901 – 1963) nach dem letzten Grossbrand von Susch die zerstörte Gärtnerei als Brandruine kaufen konnte. Eigentlich war ausser der Brandruine des Kalthauses (Gewächshaus bis 12°C) mit zersplitterten Fensterscheiben nicht viel vorhanden. Doch die Lage und der äusserst tiefgründige Boden sprachen für sich.

Mit viel persönlichem Einsatz und Hingabe hat er die Gärtnerei zu einem florierenden Geschäft aufgebaut. Ein grosses Standbein meines Grossvaters

war die Produktion der Duftwicken, die sie im Sommer täglich nach Farben sortiert und immer zu hundert Stücke schnitten. In Blumenschachteln verpackt, wurden die Duftwicken per Bahn in die ganze Schweiz verschickt.

Heute leitet das Geschäft in der dritten Generation meine Cousine Elisa Bonorand-Müller und produziert jedes Jahr eine grosse Auswahl an Stauden, Sommerflor und Gemüsesetzlingen. Für den Staudenliebhaber ist der Müller ein Geheimtipp, da er über ein breites alpines Staudensortiment mit einheimischen Arten, aber auch Spezialitäten verfügt und bestens darüber Bescheid weiss.

Jedes Jahr teilen wir frühzeitig unsere Wünsche für die Sommerblumen, sowie Salatsetzlinge und



Kräuter für die Hochbeete auf der Terrasse des GIGERS mit.

Diese Partnerschaft ist mir viel wert, einerseits, weil wir unsere Pflanzen aus der Region beziehen können. Andererseits ist meine Leidenschaft und Berufung mit dieser Gärtnerei stark verwurzelt. Aufgewachsen bin ich in Churwalden an der Passstrasse zur Lenzerheide. Bei regelmässigen Besuchen bei meiner Nona in Susch war nicht nur die Hinfahrt über den Flütelapass (vor allem im den strengen Winter mit meterhohen Schneewänden)

ein Erlebnis, sondern die frühe Verbindung mit der Gärtnerei war prägend.

Nach meiner Lehre zur Gärtnerin in Chur, anschliessend zur Floristin in Meilen und nach Wanderjahren bin ich nach Sils Maria gezogen und geblieben. In all den Jahren im Waldhaus hatte ich stets die Möglichkeit Weiterbildungen zu besuchen und 2016/17 habe ich erfolgreich meine Ausbildung zur Meisterfloristin abgeschlossen.

Anna Rosano-Gredig

Ausflug zum Hof Al Canton im Puschlav

Es ist Anfang Juni und wir fahren mit dem Economat-Team ins Puschlav zum Hof al Canton, um dort die Tee-Produktion anzuschauen. Endlich ist es so weit und der Zeitpunkt könnte nicht besser sein: Einerseits steht der Saisonstart kurz bevor und andererseits bekommen wir alle Schritte zu sehen – vom Pflanzen, Ernten bis hin zum Trocknen. Schon seit vielen Jahren möchte ich mir gerne anschauen, woher all die feinen Kräuter für unsere Waldhaus-Tee-mischung stammen, die wir seit über 20 Jahren unseren Gästen servieren.

Wir werden von Claudia Lazzarini herzlich empfangen. Sie trägt ein gelbes Gewand und strahlt wie eine Blume. Wir begeben uns auf eine kleine Führung, wo sie uns die kleinen Pflänzlein von verschiedenen Minze-Sorten zeigt und erklärt, dass es allein in der Schweiz über 400 verschiedene gibt. Besonders fein ist die marokkanische Minze, milder und fruchtiger als die Pfefferminze. Daneben stehen zahlreiche Verveine Odorante Stecklinge, die ebenfalls in den nächsten Tagen gesetzt werden.

Die Ringelblumen hingegen leuchten uns in ihrem satten orange bereits vom Feld entgegen. Sie sind vor allem fürs Auge. Geschmacklich tragen sie nicht viel bei. Der Boden dazwischen ist abgedeckt mit schwarzen Folien und wir erfahren, dass die Folien etwa 20 Jahre wiederverwendet werden, und so einige Vorteile mit sich bringen. Sie halten das Unkraut fern, da der Hof Al Canton Bio zertifiziert ist. Das Jäten des Unkrauts würde sehr viel Arbeit verursa-

chen, ausserdem schützen die Folien die gute Humusschicht, die sonst vom Wind und starken Regen weggetragen wird und zu guter Letzt speichern sie auch die Wärme der Sonnenstrahlen und geben diese noch Stunden später an die Pflänzlein ab.

Auf dem Hof stehen fast tausend Rosenstöcke. Es sind drei verschiedene Sorten, die zu verschiedenen Zeiten blühen. Die Rosen müssen täglich geerntet werden. Das übernimmt Claudia Lazzarini selbst und vertreibt sich die Zeit dabei mit Hörbüchern, dieses Jahr ist vielleicht Anna Karenina dran.

Die Holunderblüten werden bei unserem Besuch bereits geerntet. Es ist ein lustiges Bild, da sie mit einer Traktor-Schaufel zwei Mitarbeiter hochheben, um an alle Blüten zu gelangen. Das würde meinem dreijährigen Sohn auch sehr gefallen.

Alle Kräuter und Blüten werden bei Al Canton sehr schonend getrocknet. Sie arbeiten lediglich mit einem Luftentfeuchter, ohne Erhitzung. Sie werden mehrmals täglich von Hand gewendet. So kann viel weniger gleichzeitig getrocknet werden und alles braucht viel mehr Zeit, dafür bleiben die Aromen besser erhalten. Die Arbeit lohnt sich also.

Sie haben langjährige Mitarbeiter aus der Region und versuchen, sie das ganze Jahr zu beschäftigen. Es ist sozusagen eine grosse Familie und da alles vor Ort gemacht wird, schaffen sie es auch, die Wintermonate zu überbrücken. Im Sommer bekommen sie

zusätzliche Unterstützung von Erntehelfern. Poschivo hat seit einigen Jahren eine eigene Druckerei, so wird sogar die schöne Verpackung vor Ort bedruckt. Das ist ein grosser Vorteil, da man auch sehr schnell reagieren kann und Claudia Lazzarini noch besser ihre Vorstellung einbringen kann.

Zum Abschied bekommen wir sogar alle ein kleines Pflänzlein geschenkt. Ich pflege es sorgsam und liebe den Tee aus frischer Verveine. Es ist bereits gut gewachsen, so kann ich mich an kühlen Herbsttagen bestimmt über einen Tee freuen.

Flurina Bremm



Zwei runde Geburtstage und ein Wiedersehen im Veltlin

«Und wäre nicht das Valtellin und nicht der Valtelliner – ich piffe auf das Engadin und alle Engadiner» – Zitat von Viktor von Scheffel

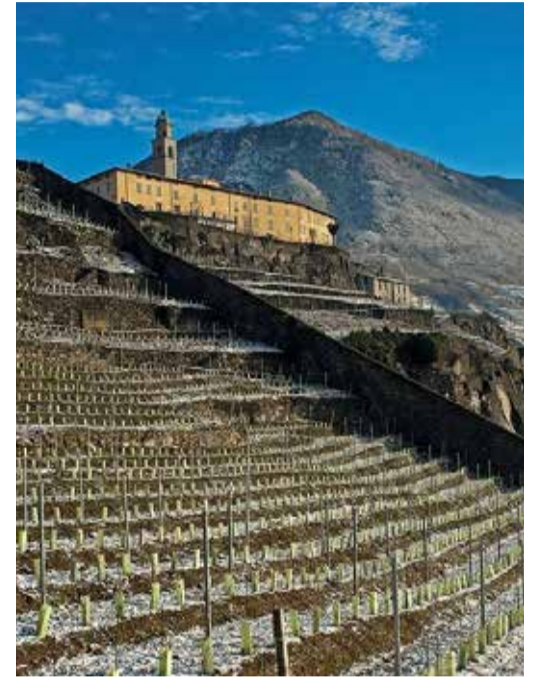
Mit zwei unserer langjährigen Mitarbeitenden, **Hubert Halter – 79 Saisons im Waldhaus** (vom Kochlehrling – Hotelfachschule Belvoir – und in verschiedenen Abteilungen, wie Reception u. Kassa – Einkauf und F & B – Concierge – Personalbüro – Waldhaus News Redaktor und schlussendlich als Buchhalter tätig) sowie **Renato Pellegrinelli – 66 Saisons im Waldhaus** (gelernter Bäcker- und Konditor und seit vielen Jahren als Chef Pâtissier – Animator für Freizeitbeschäftigungen unserer Mitarbeitenden – Mitbegründer der Waldhaus-News) haben wir vereinbart, sie sollen sich am Montag, 30. Oktober 2023 bereit halten für einen gemeinsamen Ausflug mit ihren Damen und mit Maria und Felix Dietrich, die all die Jahre mit ihnen zusammengearbeitet haben. Als Ziel hatte ich das Veltlin ausgesucht, weil ich mindestens

einmal pro Saison dieses vielfältige und kulinarisch und kulturell geeignete Tal besuchen möchte und möglichst wieder etwas Neues entdecken will. – So gedacht, so geschehen. Bei strömendem Regen und bereits bei Dunkelheit haben wir unser erstes Ziel erreicht – über Maloja – Bergell und Val Chiavenna (Berninapass war infolge einer Rufe geschlossen), von Sondrio hinauf auf die «Strada del Vino» Richtung Grumello – Montagna in Valtellina – Poggiridenti zum Garmi-Hotel «I retici balzi» - Zimmerbezug in Zimmern, die statt Nummern die feinsten Veltliner Weinnamen trugen und mit Blick über die Rebberge, dies aber frühestens ab nächstem Morgen.

Zu Fuss vom Hotel in 5 Minuten, kehrten wir im Ristorante Al Poggio ein, wo ein junger Koch mit seiner Frau und Team ein gemütliches Restaurant in aussergewöhnlicher Lage bewirte. Wir liessen uns mit einem feinen Aperò und Amuse-bouches verwöhnen und dann, als Überraschung für die beiden Jubilare, erschien mit einem verschmitzten Lachen, Walter Nana (langjähriger, ehemaliger



Terrasse «I retici balzi» im Veltlin



Die Rebberge und das Convento von San Lorenzo vom Winzer Mamete Prevostini & famiglia



Mara – Renato – Matilde – Felix – Maria – Hubert – Walter im Ristorante Il Poggio

Chef de service & Maître d'hôtel) mit Gattin Mara Materese zur Freude aller Anwesenden und wir genossen einen gemütlichen und kulinarisch vorzüglichen Abend mit Veltliner Spezialitäten.

Nach einer nassen und stürmischen Nacht, erwachten wir mit Nebelschwaden, die sich durch die Rebberge schlängelten und wir konnten für eine zeitlang den herrlichen Blick über das Tal geniessen. Die Gastgeber von «I retici balzi», Armando e Elena haben uns dann mit lokalen oder selbst gebackenen Spezialitäten zum Frühstück verwöhnt.

Nun folgte die 2. Überraschung, die ich mit dem Winzer Mamete Prevostini vorbereiten durfte. Vor ca. einem Jahr hatte er die Gelegenheit, das Kloster (Convento di San Lorenzo a Poggiridenti), dessen Weinberge Mamete er schon einige Jahre pachten und bewirtschaften durfte, zu kaufen. Er hätte sich auch mit dem Weinberg begnügt, aber es gab nur entweder beides oder keines der Beiden. Seine Mit-

arbeiterin kam extra für uns zum Convento und führte uns hinter die Mauern dieses faszinierenden Klosters, das noch viele Schätze, aber auch offene Baustellen verbirgt. Wer weiss, ob Walter eines Tages beim Restaurieren von diesen wunderschönen Räumen und des Kellers behilflich sein wird?

Unseren Besuch im Veltlin beendeten wir bei einem Freund und begnadeten Koch im Ristorante Fraccia, mitten in den Rebbergen von Negri bei Chiuro. Luca Cantoni und sein charmanter Kellner verwöhnten uns zum Abschluss eines gelungenen Jubiläumsausflugs mit Speis und Trank. Unseren treuen und langjährigen Mitarbeitenden gratulieren und danken wir von Herzen und freuen uns, dass sie noch immer im Waldhaus tätig sind!

Felix und Maria Dietrich

Ci siamo tutti? Si parte!!!

Ecco come inizia il viaggio quotidiano di noi frontalieri del Waldhaus, ritrovo alle 6 del mattino nel parcheggio di fronte all'Oscar Cap di Chiavenna, si prendono i posti a sedere, il conducente fa' l'appello per verificare i presenti e conclude dicendo: «Ci siamo tutti? Si parte!!»

E si parte davvero, musica leggera di sottofondo, toni di voce bassa, spesso si chiudono gli occhi per rilassarsi un po'. D'inverno è completamente buio, si parte e si torna con la notte, noi stessi ci sentiamo più tranquilli e silenziosi, c'è molto freddo inizialmente.... poi l'abitacolo prende calore e si sta' meglio.

Ognuno di noi cerca di tenere il suo posto preferito...qualcuno vuole stare davanti, qualcuno in fondo, c'è chi preferisce il finestrino o il posto centrale, spesso le amiche si mettono vicine.

Con l'allungarsi delle giornate invece, è bellissimo contemplare il paesaggio che ci circonda, i colori della montagna che si trasformano, il cielo che ospita meravigliosi tramonti, fasi di luna suggestive e temporali estivi che pare ci vogliano inseguire da monte a valle o viceversa. Per non parlare degli incantevoli animali selvatici con cui capita di incontro,

ciare lo sguardo volto alla prudenza ma anche alla curiosità.

Anche noi colleghi ci trasformiamo come la natura che ci circonda... spesso siamo carichi e vivaci, raccontiamo vicende comiche, ridiamo a crepapelle e cantiamo a squarciagola.... A volte siamo molto seri e ci confrontiamo su problematiche che ci circondano o che ci riguardano... Specialmente nel viaggio di ritorno a casa siamo abbastanza stanchi ma pur sempre contenti e soddisfatti di aver compiuto la nostra giornata di lavoro.

Poter condividere il viaggio con i colleghi frontalieri lo trovo piacevole e rassicurante, ci fa sentire parte di un gruppo, ci rende meno soli quando chiude il passo e dobbiamo fare il giro del Bernina, ci mette sullo stesso piano nonostante le diverse mansioni di ognuno. Ci rende testimoni del fatto che i confini sono fatti per restare aperti, che la ricchezza dei Paesi è data dalla collaborazione, che abbiamo bisogno gli uni degli altri, che italiani e svizzeri....non sono poi così diversi.

E poi, non dimentichiamo l'aperitivo di fine stagione, un appuntamento conclusivo necessario per festeggiare insieme il lavoro svolto e l'inizio delle meritate vacanze.

Vorrei concludere con la mia più sincera stima e gratitudine per chi guida il pulmino, a turno i nostri autisti si accordano su chi condurrà il viaggio e sono tutti bravissimi!

Infine, ringrazio il Waldhaus a nome di tutti noi, per averci offerto questa magnifica opportunità. Spero che questo servizio possa sempre proseguire in fu-

turo, non solo per agevolare i frontalieri ma anche per un senso di protezione e contributo per l'ambiente; nel nostro piccolo abbiamo ridotto notevolmente il numero di macchine percorrenti la strada italo-svizzera.

Liebe Grüsse
Tania Coldagelli



Piuro, la perla della Val Bregaglia

Tra le varie gite che l'Engadina offre, sicuramente non si possono dimenticare le valli che accompagnano i laghi di origine glaciale che caratterizzano la parte alta della bella valle grigionese. Il fiume Inn che nasce in Engadina, non è infatti l'unico grande fiume che sgorga dalle montagne luminose delle Alpi Retiche centrali. Proprio sotto Maloja, nasce la Maira o Mera che porta le sue acque prima nel lago di Como e poi nell'Adda, per poi scorrere lentamente nel grande fiume Po che sfocia nel Mar Adriatico. Lungo i primi chilometri di questo fiume, sorge Piuro. È il paese più a sud della Val Bregaglia e ha una storia veramente unica. Chiamata dagli storici «Pompei delle Alpi» perché questo fiorente borgo rinascimentale è stato sepolto da un'enorme frana la sera del 4 settembre 1618. Eterna rivale politica di Chiavenna sin dai XII secolo, oggi forma un «unicum» storico, ambientale e architettonico che ha trasformato questo angolo della Rezia in un luogo dalle grandi potenzialità e grandi attrattive.

Visitarla oggi consente di ripercorrere la grandiosità della natura che ha modellato le montagne nei secoli: dalla Grande Frana alle cascate dell'Acquafraggia, dalle rovine della Piuro Antica agli sfarzi dell'unico palazzo Vertemate scampato dalla tragedia del 1618. Ma ci sono anche i crotti, c'è la Pietra Ollare, ci sono i borghi di mezza costa come Savogno, Dasile e Crana. E c'è anche un piccolo borgo di origine medioevale che conserva ben due chiese romaniche, poste a pochi metri una dall'altra.

Benvenuti a Piuro. La Pompei delle Alpi.

La storia di Piuro

Il nome «Prore» compare per la prima volta nel 973 per indicare gli insediamenti dell'attuale territorio di Piuro. In seguito prevalse invece il termine «Plurium». Si ipotizza che il nome derivi da «petronium», cioè zona di pietre.

Nel XII secolo Piuro si staccò da Chiavenna, diventando un comune autonomo con un proprio podestà. Il successo economico di Piuro era dovuto alla fiorente attività di estrazione e lavorazione della pietra ollare e alla lavorazione ed esportazione della seta e delle più varie merci. Ma anche alla posizione strategica che la collocava al centro dei traffici commerciali che dall'Italia portavano in tutta Europa. I piuraschi furono particolarmente abili a gestire la riscossione dei dazi sulle merci in transito, verso il passo del Settimo, che oggi si trova nel Cantone dei Grigioni in Svizzera, e verso il lago di Como.

La Valchiavenna nel XV secolo passò dai Visconti agli Sforza e successivamente ai francesi sino al 1512, anno in cui la Repubblica delle Tre Leghe si impadronì di questi territori, rimanendoci fino al 1797. Sotto il dominio delle Tre Leghe, a Piuro ci fu la crescita dei commerci verso il nord. Con la diffusione della Riforma protestante, la Repubblica delle Tre Leghe permise la convivenza delle confessioni cattoliche e riformate. Nel 1597, in una chiesa di Piuro poi sepolta dalla frana, si tenne una disputa religiosa sul tema del sacrificio della Messa, la cosiddetta «disputa di Piuro»: i rapporti tra le due confessioni non diedero luogo a gravi scontri.

La necessità di condividere lo stesso territorio favorì infatti una convivenza pacifica.

Palazzo Vertemate

Il complesso che comprende palazzo, rustici e un sistema di aree a verde con diversificate caratterizzazioni funzionali sorge all'estremità nord dell'abitato di Prosto, in una posizione isolata rispetto al borgo di Piuro, distrutto da una frana nel 1618.

Grazie alla posizione climaticamente privilegiata, l'antica Roncaglia, si è potuto costruire, oltre al vigneto per la produzione del Vertemate Vino Passito, al frutteto dominato da un'edera monumentale, all'orto, al giardino all'italiana con peschiera in pietra locale, nel versante a valle del palazzo, e al castagneto nel versante a monte. Queste attività sono state man-

tenute a lungo, sebbene con alterne vicende, in un sito abitato pressoché fino al 1985, quando passò al Comune di Chiavenna per lascito dell'ultimo proprietario.

Fondamentale fonte iconografica, per identificare l'assetto originario del complesso, sono i due dipinti che rappresentano Piuro prima e dopo la frana del 1618. In essi è possibile notare che l'impostazione strutturale della villa e dei fondi, salvatisi grazie alla dislocazione, non ha subito nel tempo variazioni significative. Tra il 1879, quando si estinse la famiglia Vertemate, e il 1902, quando fu acquistata dall'antiquario milanese Napoleone Brianzi, tutta la proprietà andò progressivamente degradandosi, l'arredo disperso, i terreni vennero inselvatichendosi. Il Brianzi curò il restauro e il nuovo arredo del palazzo, introducendo pezzi d'epoca provenienti da altre dimore, di cui pure rimane solo una parte. Dopo il 1937 la proprietà passò ad A. Feltrinelli e L. Bonomi, che nuovamente la arricchirono di arredi di pregio e le assicurarono la necessaria manutenzione.

Dal 1988 il palazzo è Casa Museo del Comune di Chiavenna, che ha provveduto al restauro delle opere lignee interne, quadri ed alla catalogazione di tutti gli arredi e oggetti contenuti nel palazzo. Nel 1995 il Comune di Chiavenna ha inoltre deliberato di estendere a tutta la componente vegetale del complesso il carattere museale finora attribuito al solo palazzo. Si tratta da un lato di conservare i connotati storici riconoscibili nel sistema vigneto - orto - giardino - frutteto - castagneto dall'altro di riproporre le sistemazioni storicamente accertate (per esempio gli agrumi in vaso disposti tra orto e vigneto); dall'altro infine, di proporre coltivazioni non necessariamente in uso presso il Vertemate, ma ca-



ratteristiche dell'area geografica e dell'epoca che esso documenta (per esempio un orto storico con finalità didattiche).

Il complesso Vertemate Franchi si accinge ad essere un polo di interesse culturale a più valenze; accanto a questa globale accezione museale, esiste già la tradizione dei concerti estivi all'aperto, che verrà estesa nell'arco della bella stagione, potenziando e diversificando l'offerta di spettacoli, il vigneto, riattivato, e il castagneto, incentivato, daranno luogo ad una produzione di «origine controllata», di cui i visitatori potranno fruire direttamente. Un'adeguata attrezzatura della balconata che prospetta sul vigneto e sulla valle consentirà di svolgere manifestazioni culturali e mondane in uno scenario di elevata qualità ambientale.

L'edificio, dalle linee eleganti e sobrie, non fa trasparire all'esterno la ricchezza delle decorazioni e degli arredi degli spazi interni.

Varcata la soglia del portale bugnato, con incisi i nomi dei due fratelli che fecero costruire il palazzo e con il loro stemma sulla chiave dell'arco, si entra nell'atrio. Le pareti e i soffitti a volta, come quelli dei locali che vi si affacciano, sono dipinti a fresco. Solo la sala di Giunone ha le pareti rivestite in legno con pregevoli intarsi. Nell'atrio-corridoio, che si apre su un cortiletto che una vite canadese colora di un intenso rosso in autunno, si incontrano le allegorie dei quattro elementi, cui fanno riscontro sulla volta Giunone, Cerere, Bacco e Priapo, che stanno a indicare il rapporto con la terra madre, che dispensa ricchezza e offre protezione per gli orti, le vigne, gli armenti e le api.

Visitando le singole sale, si coglie il sapore di un tempo perduto. Due commercianti nella seconda metà del Cinquecento seppero creare in una residenza di periferia, oggi diremmo nella seconda casa, un ambiente raffinato, senza guardare a spese.

Purtroppo non conosciamo i nomi degli architetti che progettarono e realizzarono il palazzo. Ignoti sono anche gli artisti che eseguirono i meravigliosi soffitti in legno. Per gli affreschi si fanno delle supposizioni. Un tempo li si attribuivano ai fratelli Campi, poi si fece il nome di Giovanni Battista Castello, detto il Bergamasco. Ora si torna a ipotizzare che i dipinti a fresco siano dei Campi, con i milanesi Aurelio Luini e Giuseppe Meda e il bresciano Lattanzio Gambarà. I dipinti si ispirano alle «Metamorfosi» di Ovidio. Al piano rialzato si va dall'ampia sala di Giove e Mercurio alla raccolta e luminosa «stua» di Giunone, dove la dea, dall'alto della volta sul carro trainato dai pavoni, assiste alle marachelle del marito. In questo ambiente, dove dopo il 1618 si tennero anche processi contro presunte streghe, si legge in una tarsia l'unica data che si trova nel palazzo: «1577».

Sull'altro sguancio della porta è la sigla dei due fratelli e sopra la porta dello studiolo si legge la scritta INDVSTRIA AVGET IMPERIVM. Questo motto la dice tutta sulla «filosofia» dei Vertemate: il darsi da fare, nel commercio, accresce il potere. Allora, come oggi.

Passando per la sala di Perseo, si torna nell'atrio per salire ai piani superiori. Personaggi della famiglia Vertemate sono ritratti in oli su tela esposti nel corridoio, da cui si accede al «guardaroba», alla camera della signora e alla «stua», che è posta sopra la sala di Giunone. Questo locale è tutto rivestito in legno ed era riscaldato da una stufa tedesca. Si racconta che sarebbe stata approntata, la stanza, per ospitare Napoleone Bonaparte. Si passa poi all'ultimo piano, dove in senso orario si visitano le sale degli amorini, delle arti o degli amori, dello zodiaco, la stanza del



Oben: Palazzo Vertemate
Unten: Località Savogno

vescovo e quella del Carducci. I soffitti sono tutti in legno, uno diverso dall'altro.

Nel corridoio due grandi tele ritraggono Piuro nel suo splendore, prima dalla frana del 1618 e lo spettacolo apocalittico che si presentò ai visitatori appena dopo. Nel salone dello zodiaco, tra altre storie mitologiche, sono rappresentati i segni zodiacali e le attività agricole che caratterizzavano i singoli mesi. Sovrasta un soffitto scolpito in legno che gareggia con quello dell'attigua stanza del vescovo. Qui dormirono sonni più o meno tranquilli alcuni vescovi di Como, quando visitavano la loro ampia diocesi.

Tra questi anche il cardinale Carlo Ciceri che il 3 luglio 1690 consacrò la chiesetta che i fratelli Francesco e Daniele Veremate avevano fatto costruire in onore di Santa Maria incoronata. La visita del palazzo si chiude con la camera che venne intitolata a Giosuè Carducci, che fu accompagnato a visitare la villa, quando usava frequentare Madesimo per le cure termali.

Le cascate dell'Acquafraggia

Cambiano a seconda del punto dal quale le si ammira. Dai due lati del parco, dal sentiero panoramico, dalla pista ciclabile a monte o a valle di Borgonuovo, o ancora dalla strada statale del Maloja. Ma con il doppio salto, che le rende uniche nell'Arco Alpino, le Cascate dell'Acquafraggia sono, insieme al Pizzo Badile, l'elemento più apprezzato e conosciuto della Bregaglia.

Le Cascate dell'Acqua Fraggia hanno origine dal Pizzo Lago a 3083 metri di quota, spartiacque tra il Mar del Nord e il Mediterraneo, dove nasce il torrente omonimo, che, dopo aver dato vita ad un lago nell'ampia conca sospesa formata da un antico circo glaciale, supera un dislivello di 1800 metri in circa cinque chilometri con vari balzi. Da ciò deriva il nome di origine latina aqua fracta, cioè acqua spezzata da cascate. Gli ultimi salti danno vita alla doppia cascata che potete ammirare dal parco.

La citazione di Leonardo da Vinci

Le cascate, con il loro maestoso spettacolo, impressionarono pure Leonardo da Vinci che «trovandosi a passare per Valle di Chiavenna» ne ammirò la bellezza selvaggia e le menzionò nel suo «Codice Atlantico»: «Su per detto fiume (la Mera) si truova chadute di acqua di 400 braccia le quale fanno belvedere...».

Le chiese di Piuro

A Prosto, al di là dell'abitato principale e oltre il ponte seicentesco, troviamo la chiesa barocca dedicata a Maria Assunta. È stata costruita nel luogo che secondo la tradizione fu indicato dalla Madonna, apparsa nel 1572 ad Anna Foico, una giovane del luogo. Il campanile, uno dei più alti della valle, fu costruito nei primi decenni del Seicento. La chiesa fu decorata a spese del piurasco Marc'Antonio Lumaga, banchiere a Parigi, con dipinti attribuiti alla cerchia di Simon Vouet. Sono presenti pregevoli confessionali e banchi del coro intagliati in legno di noce. Accanto alla chiesa, in direzione di Chiavenna, è collocato l'antico Ospitale, costruito nel 1684 in sostituzione di quello sepolto sotto la frana del 1618.

Nell'abitato di Borgonuovo, nelle vicinanze del parco delle Cascate dell'Acquafraggia si trovano la chiesa di Sant'Abbondio e il campanile della Valledrana. Il campanile venne costruito nel 1600, ma perse la sua chiesa nel 1755 a seguito di un'alluvione del torrente. Il paese rimase senza chiesa fino al 1763, quando si provvide a costruirne una nuova in un'area più sicura. Nella sacrestia è attualmente allestito il Museo degli scavi di Piuro. La moderna chiesa parrocchiale è, invece, collocata davanti alle Cascate dell'Acquafraggia.

L'ultima frazione del Comune di Piuro è Santa Croce, che si sviluppa su entrambi i lati del fiume. Salendo a sinistra si trovano la chiesa dell'Invenzione della Croce e la seicentesca Cà della Giustizia, mentre sulla destra c'è quella di San Martino.

La chiesa parrocchiale di San Martino sorge in località Aurogo, nel punto in cui il torrente Orgina con-



Cascate dell'Acqua Fraggia

fluisce nel fiume Mera. Risale agli inizi dell'XI secolo. Il campanile, in pietra a vista, ha cinque piani di bifore. All'interno sono conservati importanti affreschi, tra i più antichi della provincia di Sondrio. Sono raffigurati la guarigione del cieco nato, la risurrezione di Lazzaro e l'entrata di Gesù a Gerusalemme. Ci sono inoltre un fonte battesimale in pietra ollare e, sopra l'altare maggiore, una tela cinquecentesca con San Martino che spezza il mantello tra i santi Rocco e Sebastiano.

Sull'altra sponda si trova la chiesa dell'Invenzione della Croce, più conosciuta come Chiesa rotonda. Nominata per la prima volta nel 1178, ha una pianta circolare. Nel Quattrocento fu aggiunto il campanile, poi si aprirono due cappelle. Questa chiesa, dalla struttura particolarmente originale, conserva una pregevole ancona lignea del 1499 di scuola tedesca. È opera di Yvo Strigel di Memmingen e forse proviene da una chiesa della Bregaglia svizzera, passata nel 1522 al culto protestante. Osservata da vicino appare come un vero capolavoro sia per i ritratti di santi sulle ante, sia per le statue lignee all'interno. Si possono citare la Madonna con Bambino tra San Martino di Tours e un altro santo, poi San Sebastiano e San Nicola di Bari. Negli orari di chiusura è possibile illuminare la chiesa dall'esterno e ammirare l'ancona attraverso un cristallo.

In via Strada Vecchia, sull'antica strada di Bregaglia, a pochi metri dalla Chiesa rotonda, si trova la Cà della Giustizia costruita nel 1642, dopo la distruzione dell'Antica Piuro, come sede del tribunale per fare in modo che il podestà grigionese potesse amministrare la giustizia. Non furono poche le «streghe» che, dopo orribili torture subite in queste stanze, confessarono peccati che mai avevano commesso e furono mandate al rogo. In passato la facciata esterna del palazzo era completamente decorata con stemmi delle leghe ed epigrafi in onore dei commissari che vi si succedevano di biennio in biennio e delle loro mogli. Ora ne affiorano solo alcune tracce del manto di calce che le ricopre. Sulla parete che guarda a ovest è riprodotta la Giustizia, con tanto di bilancia e di spada. Sulla stessa via, pochi metri più avanti, è liberamente visitabile un monumentale torchio da vino del Settecento recentemente restaurato.

I crotti

I crotti, un elemento tradizionale peculiare per l'enogastronomia locale, sono cavità naturali formatesi in seguito ad antichissime frane staccatesi dai versanti della valle. Tra gli spiragli dei massi soffia il «sorèl», una corrente d'aria a temperatura costante, tra i 6 e gli 8 gradi, che permette di avere temperature miti in inverno e fresche d'estate. Queste temperature sono ideali per la stagionatura e conservazione di prodotti come formaggi, vini e salumi. Gli abitanti del posto li hanno sempre usati come cantine e luoghi dove trascorrere il tempo libero in compagnia. Ora i crotti sono meta irrinunciabile del turismo enogastronomico. Alcuni sono stati aperti al pubblico come ristoranti tipici. Nel territorio comunale di Piuro sono aperti tutto l'anno il Crotto Belvedere di Prosto, il Crotto del

Fuin a Borgonuovo e il Quartino a Santa Croce. Periodicamente il Consorzio di Crana promuove iniziative dedicate all'enogastronomia ai Crotti della Cànoa, situati nei pressi della mulattiera che sale da Sant'Abbondio a Savogno. In Valchiavenna sono stati censiti ben 87 nuclei di crotti.

I prodotti tipici

Salumi e formaggi, pizzoccheri valtellinesi e gnocchetti di Chiavenna, carni e verdure preparate sulla pietra ollare, biscotin de Prost e torta fioretto. Sulle tavole dei ristoranti, degli agriturismi e dei crotti di Piuro si trovano prodotti legati alla tradizione della valle della Mera e dei territori limitrofi.

Il tipico salume della Valchiavenna è la brisaola. Si tratta di una specialità che, grazie a metodi di preparazione, ingredienti e luoghi di conservazione, si dif-

ferenzia in modo netto dalla brisaola valtellinese. Già nel 1400 si hanno notizie della produzione di «carne salada», il cui nome deriva da «brisa», la ghiandola bovina molto salata. A Chiavenna, da alcuni anni, viene organizzato in ottobre il «Di de la brisaola», una manifestazione che permette di scoprire i produttori locali. I produttori locali sono attivi anche nella preparazione di salumi, nel rispetto della millenaria tradizione della «maziglia».

Dagli alpeggi della Val di Lei alle stalle del fondovalle, nel territorio comunale di Piuro ci sono vari luoghi di caseificazione. I casari, con il loro sapiente lavoro, valorizzano la straordinaria qualità del latte con la produzione di forme di Val di Lei e di Bitto Dop. Proprio come il burro, questi ingredienti sono utilizzati anche nella preparazione degli gnocchetti - preparati con farina bianca - e dei pizzoccheri valtellinesi a base di grano saraceno.

La ricetta popolare dei biscottini di Prosto è stata portata avanti nella contrada della chiesa dalle sorelle Monica e Simonetta Del Curto. Un'antica tradizione di famiglia tramandata in Valchiavenna di generazione in generazione. Fino ai primi del '900 i biscotti venivano preparati in tutte le famiglie del paese in occasione delle feste, in particolare per i matrimoni e per la festa patronale dell'Assunta. In quelle particolari occasioni, le persone si servivano per la cottura di biscottini dell'unico forno locale: quello al «Mulino» della famiglia Del Curto. L'antica abitazione, risale al 1600, è conosciuta ancora oggi come Il Mulino. I biscottini richiedono l'impasto, la forma, il taglio e il confezionamento a mano, per poter garantire la desiderata fragranza e per non alterare le antiche tradizioni locali.

Santa Croce è il paese dei marroni, una varietà di castagna molto grossa e dal sapore dolce: possono essere consumati in vario modo, bolliti, arrostiti, macinati per preparare gustose polente, torte come il castagnaccio e ottime frittelle.

Omar Iacomella, Sindaco di Piuro

La Bregaglia, una valle laterale dell'Engadina

Io vi parlo della Bregaglia dato che sono nata e cresciuta in questa bella valle laterale dell'Engadina. La Bregaglia fa parte di una delle tante valli laterali dell'Engadina e conta circa 1500 abitanti; geograficamente va da Chiavenna a Casaccia, mentre politicamente da Castasegna a Maloja. Per la Bregaglia l'Engadina è una valle molto importante per vari aspetti. Il passo del Maloja collega queste due valli e questo valico è particolare; dato che sale e non scende dalla parte opposta.

La vallata engadinese è molto conosciuta e bella come tutti sanno, con i bellissimi laghi, soleggiata e luminosa, cosa che i bregagliotti invidiano un po' dato che nel fondo valle in inverno manca il sole. La Bregaglia è abbastanza dipendente dall'Engadina, innanzitutto per il collegamento con il resto della Svizzera, per il servizio postale, il rifornimento alimentare ma anche le opportunità scolastiche e lavorative.

Fin dalla giovane età si è consapevoli che una volta terminata la scuola dell'obbligo la maggior parte dei giovani è costretta a lasciare la propria valle per poter proseguire gli studi o intraprendere un apprendistato. Giungono quindi in Engadina. Questa offre molte opportunità, anche se il cammino da intraprendere non è facile, perché, oltre a dover salutare mamma e papà, bisogna affrontare le scuole superiori (liceo, scuola professionale, scuola com-

merciale) in tedesco. Anche il mondo lavorativo è rivolto verso l'Engadina: in Bregaglia i posti di lavoro sono assai limitati mentre in Engadina il mercato lavorativo è molto più ampio e svariato; quindi c'è chi è pendolare e si reca tutti i giorni in Engadina ma c'è anche chi, specialmente giovani senza famiglia, preferiscono soggiornare in alta quota e rientrano nella amata valle solo per il fine settimana. Cosa importante da non dimenticare che le radici sono ben fisse nella valle nativa e nel limite del possibile il domicilio rimane in Bregaglia.

La val Bregaglia dipende da quella engadinese anche nell'ambito sanitario: in valle c'è uno studio medico ed una struttura per anziani, ma spesso per visite specialistiche e per qualsiasi tipo di intervento bisogna recarsi in Engadina.

La Bregaglia vive in primavera ed in autunno del turismo engadinese: quando in alta quota fa freddo, i turisti fanno visita alla Bregaglia, per ammirare i vari artisti e lo spettacolare castagneto.

Io da ormai ex Bregagliotta, dato che ora vivo con la mia famiglia a Prata mi sento sempre ancora molto legata alla mia Valle. Le radici sono sempre ancora lì, ritornare ed incontrare la propria gente fa sempre molto piacere.

Barbara Giovannini

Terra di Gordona

La lunga tradizione di Gordonesi che lavorano al Waldhaus inizia molti anni fa.

I miei genitori (classe 1935 e 1937) raccontano che probabilmente le prime due furono Cesarina ed Ersiglia nel dopoguerra, fine anni 40/ inizio anni 50. Molti sono i ricordi delle sorelle Dolzadelli che raccontano di quando accudivano il piccolo Urs o che aiutavano la Signora Rita e poi via via molti altri Gordonesi faranno parte della famiglia Waldhaus fino ad oggi.

La vita d'albergo è dura, si sa, ma le amicizie che nascono vivendo sotto lo stesso tetto rimangono indelebili nel tempo e i ricordi diventano emozionanti quando si guarda indietro. Ci sono poi molte coppie che si sono conosciute al Waldhaus, risalgono ai primi anni 60 Evelina e Giuseppe i primi fra i Gordonesi che si sono innamorati fra le mura di questo albergo, poi nel 68 Egidia e Francesco entrambi trasferiti a Gordona dove hanno cresciuto le loro famiglie e vivono ancora oggi. Se per caso mi capita di incontrare qualcuno di loro in paese non manca mai una chiacchierata rievocando i ricordi di allora, quando a casa si ritornava solo a fine stagione perché non c'erano le comodità di oggi per scendere quando si aveva giorno libero. Gordona è un piccolo paese di quasi 2000 abitanti che dista 5Km da Chiavenna (o viceversa!?) con una marcata tradizione sia per le feste, che per il cibo e il dialetto che si distingue dagli altri in Valchiavenna. I Gordonesi si riconoscono per il loro campanilismo e testardaggine, ma anche per caratteristiche più positive come le associazioni di volontariato e l'unità nell'organizzare eventi che poi

hanno effetti sull'economia del nostro paesello aiutando con il loro ricavato le scuole, la parrocchia, le associazioni. Il suo territorio montano è molto vasto, svariati sono i paesini caratteristici che si possono visitare: Bedolina, Barzena, Bodengo, Corte Terza, Cerminè, Forcola sono solo degli esempi di piccoli nuclei di casette di sasso dove i nostri antenati si trasferivano in estate con il bestiame. Il territorio offre bellissime camminate con scenari mozzafiato di tutti i livelli, dove si può ancora assaporare la natura selvaggia ed incontaminata. I cibi caratteristici non sono da meno fra i tanti cito la polenta taragna (da lei risale il nostro soprannome), i pizzoccheri di Gordona che si distinguono da quelli valtelinesi, i fughiascin e la famosa fughiascia unica nel suo genere non solo per l'impasto ma soprattutto per la cottura: viene cotta nel camino in verticale!

Definirei la Boggia il nostro monumento naturale per eccellenza e sicuramente l'attrazione più importante di Gordona. Già nell'Ottocento se capitava di ospitare in valle qualche personaggio in vista, era d'obbligo la visita alla cascata del fiume. Purtroppo la distrosa alluvione del 1983 spazzò via tutti i ponti caratteristici che da Bodengo a Gordona percorrevano il torrente, ad eccezione di quello del Valon che risale al 1838. Centinaia sono le persone che ancora oggi si rinfrescano al Puz (soprannominato Boggia Beach dai giovani) durante le calde giornate estive.

Nell'estate del 1999 la Valchiavenna scoprì il fascino del Canyoning. Le guide alpine Renata Rossi (prima donna guida alpina in Italia e fra le prime in



europa), Franco Giacomelli, Franco Gallegioni e Pascal Van Duin iniziavano ad accompagnare i primi ospiti italiani lungo il torrente Boggia in Val Bodengo. All'epoca la novità ebbe subito grande risalto, non solo tra gli habituè della montagna - alpinisti in testa - ma anche verso un pubblico che prima di allora non si era mai avvicinato alla discesa in corda nei torrenti.

Mentre nel resto dell'Europa, specialmente in Francia, il canyoning era una disciplina già diffusa, in Valchiavenna si cominciava a praticare l'esplorazione dei torrenti più impervi con finalità formative in caso di soccorso a pescatori ed escursionisti, e per mappare aree territoriali ancora sconosciute.

Da lì a poco questo sport si diffuse in varie località italiane con il nome di torrentismo. Erano gli anni

delle prime discese lungo i fiumi. Il canyoning acquistava via via sempre più appassionati e la presenza di guide qualificate era - e lo è ancora - un pre-requisito fondamentale per affrontare il fiume e le sue verticalità in sicurezza. Il torrente è stato diviso in tre porzioni, con gradi di difficoltà progressivi. Oggi gli appassionati di tutta Europa raggiungono Gordona per praticare questo sport e per vivere un'esperienza unica, immersi in un habitat naturale straordinario. Un'esperienza tutta da scoprire. Per approfondire l'offerta legata al canyoning in Valchiavenna, visitate il sito www.valbodengo-adventures.com.

Luisa Ruffatti

Vitto – Feines aus dem Bergell

Die Faszination für einen herrschaftlichen Palazzo und die Lust auf eine neue Herausforderung haben uns von Basel ins Bergell geführt. Im Winter 2016 fuhren wir, Christian Speck und Monika Müller, im dichten Schneegestöber über den Julier- und Malojapass nach Soglio, um unsere neue Aufgabe als Pächter des historischen Hotels Palazzo Salis anzutreten. Das geschichtsträchtige Haus mitten im beschaulichen Bergdorf war uns schon lange ans Herz gewachsen und wir waren voller Tatendrang, dem in die Jahre gekommenen Haus neues Leben einzuhauchen. Es war uns ein Bedürfnis, einen Ort für Menschen zu schaffen, die Natürlichkeit und Authentizität schätzen. Die gerne «Ankommen – und die Zeit vergessen». Wir durften Gäste aus aller Welt empfangen, Veranstaltungen mit Kulturschaffenden organisieren und auch das kulinarische Erbe des Bergells pflegen. Es war eine wunderbare und inspirierende Zeit. Zwischen uns als Pächter und dem Waldhaus in Sils entstand ein freundschaftlicher Kontakt, den wir bis heute sehr schätzen.

Das überschaubare Tal bot uns eine hervorragende Ausgangslage für kulinarische Entdeckungen. Wir begannen mit den Bauern zu sprechen, über ihre Produkte, ihre Arbeitsweise, was sie für unsere Hoteltische liefern könnten und vieles mehr. Nach und nach bauten wir ein Netzwerk von Produzenten im Tal auf, die uns mit ihren hochwertigen Produkten für die Küche belieferten.

Das Bergell ist klein, die Wege sind kurz und unkompliziert. Einzigartig sind auch die verschiedenen Klimazonen von alpin bis mediterran. Die Geschäftsbeziehungen basieren auf gegenseitigem Vertrauen und Wertschätzung, was in der heutigen Zeit leider nicht mehr selbstverständlich ist. Bio-Eier vom Bauernhof, naturbelassener Honig aus dem Kastanienhain und auch verschiedene Getreidesorten aus dem Talboden – der geschmackliche Unterschied zu Massenprodukten ist markant. Es

macht Freude, mit so sorgfältig erzeugten Rohstoffen zu arbeiten.

Als wir das Pachtverhältnis im Palazzo Salis 2019 beendet haben, war es uns ein Bedürfnis, die erfolgreiche Zusammenarbeit fortzusetzen. Wir sind beide gerne in der Natur unterwegs, am liebsten abseits der Zivilisation. Dabei stellt sich immer wieder die Frage, wie wir mit möglichst wenig Gewicht genügend Essen für mehrere Tage mitnehmen können. Industriell gefertigte Trekkingnahrung überzeugte uns weder geschmacklich noch ideologisch. So entstand die Idee, hochwertige regionale Rohstoffe durch Gefrier- und Trocknung zu konservieren und daraus schmackhaften Proviant für unterwegs herzustellen. Der Grundstein für die Vitto Manufaktur war gelegt.

Mit etwas Geduld konnte in der ehemaligen Post von Vicosoprano ein geeigneter Produktionsraum gefunden werden. In der umgenutzten Schalterhalle werden nun Früchte und Bio-Gemüse aus dem Bergell und Puschlav konserviert. Die Rezepte für die Wanderverpflegung entwickeln wir selbst und stellen sie naturbelassen, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern, her. Als kleine Manufaktur sind wir flexibel und können bei Bedarf die Mahlzeiten den individuellen Ernährungsbedürfnissen anpassen. Das wird gerade im Leistungssport sehr geschätzt. Kürzlich durften wir eine solche Spezialabfüllung für einen Kunden realisieren, der an einem Ultramarathon durch die Atacama-Wüste teilnahm.

Neben der Trekkingnahrung verkaufen wir die gefriergetrockneten Früchte auch pur, zum Einrühren in Müsli, Joghurt oder andere Speisen.

Als süsse Ergänzung werden die Beeren zusammen mit Bio-Eiweiss und Honig zu weissem Nougat verarbeitet. Eine kleine Reminiszenz an die Auswanderungsgeschichte der Bergeller Zuckerbäcker in früheren Zeiten.



Die Grafik und das Verpackungsdesign von Vitto stammen von Christian. Als Innenarchitekt und Designer FH ist er der kreative Kopf der Manufaktur. Neben seiner Tätigkeit als selbstständiger Architekt in Soglio (www.formzone.ch), kümmert er sich um die Website und die stimmigen Produktfotografien. Monika ist als leidenschaftliche Köchin für die Entwicklung, die Produktion und den Verkauf der Esswaren zuständig. Ihre Ausbildung zur Betriebsökonomin im Hotel- und Facility Management bildet die Basis für die organisatorischen Aufgaben des Betriebes.

Wir schätzen die hohe Lebensqualität, die Ruhe und die Nähe zur Natur im Bergell sehr. Hier etwas Neues aufzubauen, das uns – und mit der Zeit vielleicht auch anderen – eine Lebensgrundlage bietet, ist eine spannende und befriedigende Herausforderung. Noch vor wenigen Jahren wäre die periphere Lage des Bergells ein grosses Hindernis für den

schweizweiten Verkauf gewesen. Heute kaufen die Leute zum Glück ganz selbstverständlich online ein. So können wir lokal produzieren, auswärts verkaufen und trotzdem die ganze Wertschöpfung in der Region behalten.

Vitto steht noch am Anfang und wir sind neugierig und offen, wie sich die Manufaktur in den nächsten Jahren entwickeln wird. In unregelmässigen Abständen versenden wir einen Newsletter mit Berichten aus der Manufaktur. Bei Interesse finden Sie auf unserer Website einen Link zur Anmeldung.

Vitto GmbH
Strada Cantonale 192
CH-7603 Vicosoprano

M +41 79 646 72 42
W www.vitto.ch

«Die Minderheit in der Küche»



Ja, es ist auch heutzutage immer noch so, dass wir Frauen in der Küche eine Minderheit sind. Aber warum ist das wohl so? Ich kann darauf nicht wirklich eine Antwort geben, ich kann nur Vermutungen abgeben, aber ich kann erzählen, warum ich Köchin bin und warum ich es so liebe! Es hat schon früh angefangen, dadurch, dass wir zuhause schon immer sehr viel gekocht und auch ausprobiert haben. So konnte ich dort schon viel Faszination für diesen Beruf finden. Dazu kam, dass wir in meinem Dorf einen Freund der Familie hatten, der selber eine Kochkarriere hinter sich hatte und mir immer viele Geschichten darüber erzählte, wie er auf Wettbewerbe ging und in der Weltgeschichte gekocht hat. Das hat mich immer so fasziniert, dass ich dann den Beruf schnuppern ging. Ich genoss eine sehr schöne Lehrzeit, in der ich vieles erleben durfte, da mein Lehrbetrieb sehr viele Facetten hatte, von Altersheimküche zu à la carte, von Catering über Bankette war eigentlich alles dabei. Mein damaliger Chef hat mich dann auf Kochlehrlingswettbewerbe aufmerksam gemacht. Da ich solche Sachen liebe, war es für mich keine Frage, ob ich dort mitmachen woll-

te. Ich habe gefühlt jeden Lehrlingskochwettbewerb gemacht, der zu machen möglich war. Das Schöne oder auch Pech, man kann es sehen wie man will, ich habe immer den 2. Platz belegt. Einerseits eine unglaubliche Leistung, andererseits ging es immer so knapp am Sieg vorbei. Dies war auch der Grund, weshalb ich immer weitergemacht habe und nie aufgegeben habe, weil ich einfach mal einen Sieg erleben wollte, aber natürlich auch, weil ich es liebte, mich mit anderen zu messen, um zu sehen wo ich stehe. Dadurch, dass ich dann in meiner Region ein bisschen bekannt dafür war, an Wettkämpfen teilzunehmen, wurde ich angefragt als Commis (Gehilfin) bei dem grössten Kochwettbewerb der Welt mitzumachen «Bocuse d'Or». Wir waren dann ein Zweierteam, das zuerst die Schweizer Ausscheidung gewinnen musste, um dann an die internationalen Wettkämpfe gehen zu können. Und tatsächlich, wir haben gewonnen und konnten vier Monate später an die Europa Ausscheidung, wo wir uns dann auch für die Weltmeisterschaft qualifiziert haben. Dort haben wir uns schlussendlich auf den 10ten Platz gekocht. Da ich es nicht lassen konnte, habe ich zwischen Europa- und Weltmeisterschaft noch an den SwissSkills teilgenommen und wurde Zweite. Das war für mich aber gar nicht so schlecht, da ich mich dadurch als Kandidatin für die EuroSkills qualifizieren konnte. Als die Weltmeisterschaft vorbei war, ging mein Training eigentlich direkt weiter für die EuroSkills. Es war eine strenge Zeit, insgesamt habe ich mich sieben Monate auf diesen Wettkampf vorbereitet. Mental, physisch sowie technisch. Solche Wettkämpfe sind immer mit unglaublich viel Zeitaufwand und Kosten verbunden und man könnte sich fragen, was es überhaupt bringt, denn man bekommt nicht viel mehr, ausser Ruhm und Ehre. Aber ich konnte mich in diesen Zeiten unglaublich weiterentwickeln, beruflich so wie persönlich und sehr viel dazu lernen. Ich konnte mich kreativ ausleben und neue Gerichte kreieren, die ich so nie gemacht hätte. Zudem gibt es einem ein unglaubliches Netzwerk, nicht nur in der Schweiz, sondern auch international, welches mir dann viel

hilft, wenn man, wie ich, ins Ausland gehen will. Aber zurück zu den EuroSkills. Ich hatte einen unglaublichen Wettkampf und ob man es glaubt oder nicht: Frauen und Männer waren praktisch ausgeglichen. Die Siegerehrung, ein Abend, den ich nie vergessen werde. Zuerst wurden die drei Länder aufgerufen, die auf dem Podest waren und anschliessend wurde die Platzierung bekannt gegeben. Die ersten Länder waren Frankreich und Schweden, zwei Männer. Als drittes Land wurde die Schweiz aufgerufen, ich wusste also, ich bin auf dem Podest, ich verspürte eine erste Erleichterung. Auf der Bühne ging es dann weiter. Dritter wurde Frankreich, Zweiter Schweden und somit war klar: ich bin Europa-Meisterin im Kochen, ich habe es endlich an die Spitze geschafft und das Warten hat sich auf jeden Fall gelohnt. Bei keinem anderen Wettbewerb hatte ich so viel Freude gehabt, wie bei diesem. Zudem erfüllt es mich umso mehr mit Stolz, dass ich die erste Schweizerin war, die die Schweiz an den EuroSkills vertreten und direkt mit einer Goldmedaille nach Hause gehen durfte. Zudem habe ich noch ein zusätzliches Zeichen gesetzt, dass ich als Frau bei den Köchen zuoberst auf dem Podest stand. Die harte Arbeit hat sich mehr als gelohnt und es war ein schöner Abschluss für eine momentane Wettbewerbspause. Danach bin ich nach Sils gekommen, da durfte ich eine wunderschöne und spannende Saison im Waldhaus erleben, für mich auch eine Art von Erholung, auch wenn wir viel und hart gearbeitet haben, aber ich konnte die schöne Natur geniessen, Ski fahren und einfach kochen. Es bereitet mir so viel Spass, dass ich es nicht immer als Arbeit ansehe. Zudem kam auch die tolle Möglichkeit, am St. Moritz Gourmet Festival mitzuhelfen. Und wie es der Zufall wollte, kannte ich unseren Gast Koch Stefan Stiller schon von der Weltmeisterschaft, die ein Jahr zuvor stattgefunden hatte. Meine Zeit im Waldhaus war wohl nicht lange, jedoch gehe ich weiter auf Entdeckungsreise in die weite Welt hinaus, um dort die Kulinarik besser kennenzulernen. Von vielen Ländern in Europa bis nach Asien

will ich alles entdecken. Eine Reise, die sicherlich zwei bis drei Jahre dauern wird, bei der ich aber sicherlich sehr viel lernen werde, bis ich wieder hier zurück in die Schweiz kommen werde. Ja, Kochen ist ein strenger Beruf, wir haben lange Tage, arbeiten am Abend und auch am Wochenende. Aber was gibt es Schöneres, als Leute mit Essen zu beglücken, Ihnen ein Erlebnis zu bieten, welches sie zuhause nicht hätten? Man sollte nicht an die negativen Punkte denken, sondern muss all die positiven Sachen sehen, die dieser Beruf mit sich bringt. Gastronomie ist wie eine zweite grosse Familie, wenn man unter der Woche frei hat, ist man praktisch alleine auf der Ski-Piste oder man kann auch einfach in Ruhe seine Einkäufe tätigen oder Termine abmachen ohne zu denken, ob es Sonntag ist oder nicht. Man kann kreativ sein und seinen Ideen freien Lauf lassen. Ich liebe es über alles und wüsste nicht, was ich sonst machen würde. Zudem eignet es sich auch gut für die Eigenständigkeit. Wenn ich vielleicht mal Kinder habe, könnte ich als Privatkoch arbeiten oder Kochkurse für Mütter anbieten, da gäbe es sicherlich viele Möglichkeiten. Aber dies ist sicherlich auch ein Grund, weshalb es nicht so viele Frauen in der Küche gibt, da sobald man Mutter ist, eventuell geregelte Arbeitszeiten von Vorteil sind und man mehr Zeit mit den Kindern verbringen will und nicht bis spät in die Nacht arbeiten.

Ich bin gespannt, wie sich der Beruf weiterentwickelt und hoffe, dass sich viele junge Leute dazu entscheiden werden, diesen schönen Beruf auszuüben.

Celine Maier

Ivan, unser neuer Sommelier

«Ùn di nos» sagte Oscar Comalli, als Ivan Lucchina bei uns anfang, nicht das dies essentiell wäre, und doch kann es zu bei einem erfolgreichen Start helfen. Ich habe ebenfalls ein gutes Gefühl, ungefragt verliert er nicht zu viele Worte. Er ist ein Macher, sieht die Arbeit und ist neugierig, die vielen Weine in unserem Keller kennenzulernen. Das sind sehr gute Voraussetzungen und umso interessanter ist es, hier ein paar Zeilen über seinen Werdegang lesen zu dürfen.

Flurina Bremm



My name is Ivan and I am in my first season at the Waldhaus as Junior Sommelier. I attended the hotel school in Chiavenna and as soon as I had the chance I started travelling. London was my first destination; I started in a restaurant as commis and then I moved to the bar as bartender after I had made the request. It was an amazing experience that gave me the opportunity to learn the English language and expand my knowledge in customer service, spirits, cocktails and beers.

Once I had a more fluent English language, I decided to achieve a goal that I had since I was a child: I started working on cruise ships as a Bartender. Heading America!!! I worked for about 2 years on Princess Cruises and had the opportunity to visit the entire east coast of the United States, Canada and New England and many Caribbean islands. A huge experience which gave me a lot in the managing field.

So, it was that at the age of 26 years, an old employer of mine proposed me to manage a new ice cream shop in Tucson Arizona. Well, since I'm a bit crazy I moved there with my wife (crazier than me) and we started this new American adventure. An adventure that gave me a lot of professional satisfaction where in addition to the various certifications I've been also able to carve out time

to get a certificate in Hospitality Management from Cornell University. In addition to this, America has also given us a lot of happiness; in fact, in 2012 our daughter Jennifer was born. After about 7 years we decided to return near our families in Valtellina and in 2018 Kevin was also born: our little one of the family!!

Upon my return to Italy I started working in Michelin starred restaurants where I became passionate about the world of wine. So it was that in 2021 I obtained the Sommelier certification with the Italian Sommelier Association. A field that I decided not to leave when in 2022 I decided to work in Switzerland in order to learn the German language. When I was applying for the winter season in the summer of 2023, I also sent my CV to the Waldhaus hoping to find an open position that would also give me the opportunity to deepen and enrich my knowledge as a Sommelier. After a few days I received the call to schedule an initial interview and from 4 December 2023 I became part of this magnificent team.

My daily work is divided into 2 shifts: in the morning I provide support during the breakfast service, check and change the wine lists, help with the arrival of wines in the cellar and arrange the drinks ordered the evening before; Inste-

ad, during dinner I serve and recommend wines from our list and then enter drink orders into our management system.

Being able to be part of the Waldhaus team was a great opportunity for me; in addition to learning the German language, I am also expanding my knowledge of the numerous wine labels we offer to our customers and I feel particularly proud and grateful for this.

Ivan Lucchina

In Ausbildung zur Köchin

Als ich vor einem Jahr im Waldhaus als Hilfsköchin gearbeitet habe, dachte ich noch, ich würde im Sommer anfangen zu studieren. Ein Jahr später stehe ich immer noch in der Küche, jetzt als Lehrling. Ende April letzten Jahres war meine Saison als Hilfsköchin und somit meine Zeit im Waldhaus eigentlich vorbei. Sobald ich jedoch nach Hause kam, merkte ich, wie sehr ich das Bedürfnis hatte zu kochen. Es kribbelte in meinen Händen Produkte zu schneiden und ich machte nichts lieber als die Menüwünsche meiner Eltern und Geschwister zu erfüllen. Die Küche fehlte mir jeden Tag und ich wusste: Ich muss zurück.

Dies war keine einfache Entscheidung, weil mir bewusst war, mit wie vielen Herausforderungen man in diesem Beruf rechnen muss. Anfangs dachte ich, es wäre unmöglich jeden Abend mit so viel Stress und Druck umzugehen. Während ich für 250 Gäste koche, sind alle meine Freunde bereits fertig mit ihrem Tag und sitzen zu Hause friedlich mit ihren Familien am Esstisch.

Man muss viele Opfer für diesen Beruf bringen; an Wochenenden arbeiten, Überstunden machen und das alles ohne übermässig guter Bezahlung. Doch trotzdem ist es für mich der schönste Beruf, den ich mir vorstellen kann.

Mit meinen Händen arbeiten zu dürfen, löst in mir eine Zufriedenheit aus, wie es kein Bürojob oder Studium jemals könnte. Es gibt nichts Schöneres,

als wenn Gäste am Büffet schwärmen, wie toll sie jedes Mal essen würden, wenn sie bei uns sind. Essen hat die Macht, die Laune einer Person umzudrehen. Gutes Essen macht einfach glücklich. Wenn ich für jemanden koche, ob es für Gäste oder Familie ist, trage ich die Verantwortung über die Stimmung dieser Person. Ich koche, weil ich die Herausforderung liebe, Menschen glücklich zu machen. Auch die Kreativität in unserem Beruf weiss ich sehr zu schätzen. Das mag sich auf das Anrichten von Tellern beziehen, aber auch den persönlichen Kochstil, den jede Köchin und jeder Koch im Verlauf seiner Karriere entwickelt.

Was ich besonders mag an unserer Küche ist das Team. Es klingt kitschig, aber unser Küchenteam ist wie eine Familie. Wir verbringen den ganzen Tag miteinander und arbeiten zusammen unter grosser Anstrengung. Um dies gut zu überstehen, hilft es unglaublich, dass die Stimmung gut bleibt und wir weiter miteinander lachen.

In der Kulinarik gibt es mittlerweile keine Grenzen mehr, man kann jegliche Kombinationen ausprobieren und es gibt unendlich viele Rezepte aller Kulturen. Um nur einen Bruchteil davon zu lernen und neues zu kreieren, muss man sich ihr sein ganzes Leben lang widmen. Ich habe mich dazu entschieden dies zu tun und mache es jeden Tag mit Freude und Leidenschaft.

Chiara Koller

Vom Lehrling zum Posten-Chef

Aufgewachsen ist Gabriele Giovanoli im nahegelegenen Soglio. Schon als Kind half er gerne seiner Mutter beim Kochen, es machte ihm einfach Freude. Später dachte er, er würde eines Tages studieren. Doch nach ein paar Schnupperlehren wurde schnell klar, dass er viel lieber mit seinen Händen arbeitet. So begann er 2017 seine Lehre zum Koch im Waldhaus. Was ihm besonders an diesem Beruf gefällt, ist die Abwechslung. Jeden Tag macht man etwas anderes, und man kann immer weiter dazu lernen oder wieder etwas Neues ausprobieren. Nach der Lehrzeit stand erstmal der Militärdienst an und anschliessend ging er mit einem Freund nach Arosa ins Kulm Hotel. Dort gefiel es ihm gut, und er wäre geblieben, aber das Schicksal wollte es anders. Das Hotel wurde kurzfristig den ganzen Sommer vermietet und die Saisonangestellten wurden nicht gebraucht. Sein damaliger Küchenchef war ein ehemaliger Arbeitskollege von Gero Porstein und so erfuhr Gabriele, dass sie im Waldhaus noch Köche suchten. So kehrte er viel früher als gedacht ins Waldhaus zurück und brachte noch fünf weitere Arbeitskollegen mit. Zu Beginn dachte er, nach einer Saison wieder weiterzuziehen, schliesslich wollte er gerne die Welt kennenlernen, reisen und die unendliche Vielfalt der Speisen entdecken. Doch wieder kam es anders, Gero brauchte einen neuen Postenchef im Garde-Manger (kalte Küche). Gabriele war zwar noch sehr jung, aber sehr engagiert. Ausserdem brachte er als ehemaliger Lernender wertvolle Erfahrung mit, denn nach 3 Jahren Lehrzeit kannte er jeden Posten und das Haus sehr gut. Nach drei intensiven Saisons im Garde-Manger hat er nun den Posten Saucier übernommen und wir

hoffen, dass er dem Team noch lange erhalten bleibt. Aber natürlich unterstützen wir ihn auch, wenn er weiterziehen möchte. Erfahrungen sammeln ist immer etwas Positives, doch das kann man ja auf ganz vielfältige Art und Weise.

Gabriele Giovanoli im Gespräch mit Flurina Bremm



José – unser Eierkoch hinter den Kulissen

Der gebürtige Portugiese steht gerne früh auf, selbst in den Ferien, so hat man mehr vom Tag. Zu Beginn kochte er für die Mitarbeitenden im Pacific, doch seit mehreren Saisons ist er unser Frühstückskoch. Als solcher macht er unter anderem die Marmeladen, das Granola und Birchermüsli. Ab 7.00 Uhr morgens steht er für die Bestellungen der Eierspeisen in der Küche am Herd. Alles wird à la Minute zubereitet, auch die Sauce Hollandaise wird frisch aufgeschlagen. Ihm gefällt es selbständig zu arbeiten und die so unterschiedlichen Wünsche der Gäste zu erfüllen. Manchmal schmunzelt er auch über die lange Wunschliste für die Zutaten im Omelett und denkt, dass dies doch eher ein Mittagessen sei.

Flurina Bremm



Der Beruf: Koch/Köchin

Am Morgen planen sie als Erstes beim Morgen-Meeting den Tagesablauf, damit alle Arbeitsschritte reibungslos funktionieren. Dann nehmen sie die angelieferten, frischen und vorbereiteten Produkte entgegen. Die Köche(innen) überprüfen, ob die Qualität einwandfrei ist und die gelieferte Menge mit den Angaben auf dem Lieferschein und der Bestellung übereinstimmen. Danach bereiten sie Geschirr und Geräte für die Zubereitung der geplanten Speisen vor und beginnen mit der Verarbeitung der Lebensmittel.

Köche(innen) beherrschen verschiedene Garmethoden wie Dämpfen, Schmoren, Gratинieren, Grillieren, Sautieren und Pochieren. Sie bereiten Suppen, Saucen, Reis und Mehlspeisen zu. In der kalten Küche richten sie Fleischplatten, Salate und Pasteten an. Im Bereich Patisserie stellen sie süsse oder salzige Backwaren her.

Köche(innen) am Entremetier-Posten sind zuständig für Beilagen wie Gemüse, Suppen, Mehl-, Eier- und Käsespeisen. Als Gardemanger verarbeiten sie in der kalten Küche Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu Vorspeisen wie Lachsmousse und Rindstatar, stellen aber auch Salate bereit. Am Saucier-Posten werden warme Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte zubereitet. Die dazu passenden Saucen bereiten sie flüssig bis sämig zu und würzen sie gut. Für das abschliessende Dessert bereiten sie Süssspeisen wie Glaces, Sorbets und Cremes zu.

Während der Essenszeiten geht es in der Küche ziemlich hektisch zu und her, vor allem wenn sehr viele Gäste gleichzeitig kommen. Damit zwischen Küche und Servicepersonal alles reibungslos funktioniert, müssen Köche(innen) belastbar sein und ihre Arbeit gut planen.

AUCH DIESE BERUFE BILDEN WIR AUS:

RESTAURANTFACHFRAU/-MANN

HOTEL-KOMMUNIKATIONSFACHFRAU/-MANN

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

Benefits für unsere Lernenden

SAISONABONNEMENT

Das Waldhaus übernimmt die Kosten des Einheimischen Saisonabonnements.

KOSTEN FÜR 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%.

Unsere Lernenden stellen sich vor



Marilea Portmann

Beruf: Kauffrau HGT, 2. Lehrjahr

Was gefällt dir am Waldhaus besonders?

Was mir an diesem Haus so gefällt, ist das familiäre und bodenständige Arbeitsklima. Wir haben viele Mitarbeiter, die aus den verschiedensten Orten stammen. Der Austausch ist immer sehr interessant und man lernt schnell viele neue und kulturelle Dinge dazu. Unsere Gäste sind stets freundlich und gut gelaunt, was uns allen grosse Freude bereitet. Es ist immer schön sich mit unseren Gästen, die aus aller Welt kommen, zu unterhalten und etwas über sie und ihr Privatleben zu erfahren. Und natürlich freuen wir uns auch immer über tierischen Besuch.

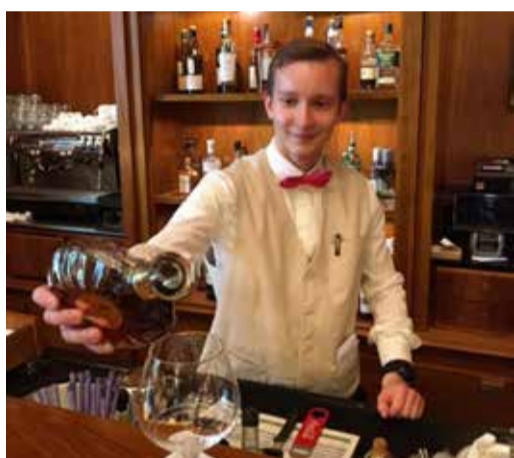


Reta Ganzoni

Beruf: Hotel-Kommunikationsfachfrau, 3. Lehrjahr

Was bereitet dir besonders Freude?

Der Kontakt mit den Gästen bereitet mir an der Arbeit im Hotel besonders grosse Freude. Und ich finde es sehr spannend in die unterschiedlichen Abteilungen Einblicke zu erhalten. Als Hoko-Lernende bin ich hauptsächlich in der Reservierung und Reception tätig, komme aber auch in der Hauswirtschaft, in der Küche und im Service zum Einsatz.



Sean Bischofberger

Beruf: Restaurantfachmann, 2. Lehrjahr

Wie bist du ins Waldhaus gekommen?

Nachdem ich mich schon seit meiner Kindheit für gehobene Gastronomie interessiere und lange Zeit Stammgast im Hotel Waldhaus war, habe ich mich bereits vor fast vier Jahren für die Lehrstelle interessiert. Aus persönlichen Gründen wechselte ich nach dem Schweizer Schulabschluss an das Hochalpine Institut nach Ftan und absolvierte dort das IGCSE-Programm. Da das anschliessende IB-Programm eingestellt wurde, suchte ich kurz vor dem Abschluss nach einer passenden Alternative und bewarb mich schliesslich kurzfristig um die Lehrstelle im Hotel Waldhaus. Ich bin stolz, meine Ausbildung hier absolvieren zu können und habe grosse Freude an meiner Arbeit.



Maximilian Endres

Beruf: Restaurantfachmann, 3. Lehrjahr

Was gefällt dir besonders an deiner Ausbildung?

Die Kommunikation mit den Gästen, die Sprachenvielfalt im Waldhaus und das elegante Auftreten in der Uniform.



Chiara Koller

Beruf: Köchin, 2. Lehrjahr
siehe Artikel



Rayan N'Siri

Beruf: Koch, 3. Lehrjahr

Warum hast du diesen Beruf gewählt?

Ich hatte schon immer Essen gern und wollte es mir gerne selber zubereiten können. Durch eine Sendung über die Hotelfachschule kam ich auf die Ausbildung als Koch. Die Leidenschaft für das Kochen ist seit Beginn meiner Lehre noch viel grösser geworden und es macht mir viel Freude.

Besuch am ZRH Flughafen

Lehrlingsausflug am 3. Oktober 2023

Abfahrt: 5.30 Uhr, Hotel Waldhaus Sils Maria

Es war noch stockdunkel, als wir uns auf den Weg machten. Wir wussten, dass wir zum Zürcher Flughafen gehen würden, aber was uns genau dort erwartete, war uns noch nicht bekannt. Eines war jedoch sicher: Es würde ein interessanter Tag werden.

Ankunft: 9.55 Uhr, ZRH Flughafen

Unsere erste Station war das Unternehmen Gate Gourmet. Dort mussten wir zunächst die Sicherheitskontrolle passieren, bevor wir einen Einblick in die beeindruckenden technischen Daten der Gategroup erhalten konnten.

Technische Daten der Gategroup (Stand 2022):

- Umsatz: 2 Milliarden CHF
- Angestellte: 35.000 Mitarbeitende
- Operativ tätig in 60 Ländern
- Kunden jährlich: ca. 300 Millionen

Technische Daten der Einrichtung Gate Gourmet am ZRH Flughafen:

- Angestellte: 900
- Nationalitäten: 67
- Fläche des Geländes: 29.000 m²

Die Einrichtung von Gate Gourmet war sehr beeindruckend, ebenso die Geschwindigkeit der Arbeits-

abläufe. Alles war auf eine optimale Kombination von Effizienz und Profitmaximierung ausgerichtet. Überall standen Panels mit Zahlen, Statistiken und Übersichten. Die grosse Menge an eingekauftem Essen kann zu sehr niedrigen Preisen erworben werden, jedoch sind die Arbeitskosten hoch. Deshalb wird versucht, die Kosten für jeden Arbeitsschritt so gering wie möglich zu halten und gleichzeitig ein Maximum an Produktionseffizienz zu erreichen.

Ein weiterer interessanter Aspekt bei Gate Gourmet war der Lehrlingsaustausch. Dabei trafen zwei sehr unterschiedliche Welten aufeinander: die Welt der Effizienz und Effektivität und die Welt des Luxus und der Eleganz. Dieser Austausch brachte viele neue Erkenntnisse.

Im zweiten Teil unseres Besuchs am ZRH Flughafen stand die Ausbildungsstätte für Flugbegleiter auf dem Programm. Besonders im Flugzeug ist es wichtig, dass die Gäste schnellstmöglich und sicher bedient werden und das Preis-Leistungsverhältnis stimmt. So erklärte es die Ausbilderin vor Ort. Um sicherzustellen, dass alles reibungslos abläuft, kann man vor jedem Abflug vorbeikommen, um letzte Details zu klären. Dadurch wird die Fehlerquote minimiert.

Wir hatten auch die Gelegenheit, den Bereich für Mitarbeitende am ZRH Flughafen zu besuchen. Dort konnten wir alle unsere Fragen stellen und

mehr über die Abläufe und Herausforderungen des Flugbetriebs erfahren.

Es war eine Erfahrung, die uns nicht nur wertvolle Einblicke in die Luftfahrtbranche ermöglichte, sondern auch unsere Perspektiven erweiterte und uns motivierte, mehr über die verschiedenen Karriere-möglichkeiten in diesem Sektor zu erfahren. Insgesamt war es ein inspirierender und lehrreicher

Tag, der unsere Neugier weckte und uns einen Vorgeschmack auf die vielfältigen und spannenden Herausforderungen der Luftfahrtindustrie gab.

Sean Bischofberger



Standort ZRH Flughafen – Bild: Sean Bischofberger

Schönste Lieblingsplätze im Engadin und den Seitentälern

Maddalena Boschini

Da 10 anni ormai qui a Sils, devo dire che camminate ed escursioni ne ho fatte parecchie, andando da Muottas Muragl, al Lej da Tscheppea e al Lej Lunghin fino al Lej Sgrischus.

La mia camminata preferita rimane il giro del Lej da Cavloc See e Lej da Bitabergh. Per scacciare i pensieri, solitamente mi incammino da Sils e, una volta arrivata a Maloja, faccio il percorso dei contrabbandieri. Una camminata semplice da fare per staccare dalla realtà (anche se a volte sono riuscita a perdersi e veramente lì la realtà sparisce 😊).

Una volta arrivati al Lej da Cavloc ci si può sbizzarrire a far fotografie o ci si può rilassare in riva al lago.



Canan Yilmaz und Arnas Janulis
mit (Kater) Jimmy

Unser Lieblingsplatz in Sils.
Ûsen Lieblingsplatz in Sils.
Our favorite place in Sils.
Müsq meğstamiausia vieta Silse.
Sils'teki en sevdiğimiz yer.



Sara Ravasio

Mein Lieblingsort für eine Wanderung ist das Val Roseg, das sich in Pontresina befindet. Man kann zwischen zwei Strecken wählen: Eine ist länger, dafür flacher und verläuft entlang der Strasse, auf der auch die Kutschen vorbeifahren. Die andere ist der höhere Wanderweg. Beide führen zum Hotel Restaurant Roseg Gletscher und von dort aus kann man die naheliegenden Gletscher betrachten.

Ich bevorzuge den höheren Weg, weil der Blick auf den unterstehenden Fluss und auf den Roseggletscher für mich schöner ist.

Ich mag diese Wanderwege in allen Jahreszeiten und es gibt immer verschiedene Farbspektakel: Im Winter ist alles weiss und man kann auch die Vögel aus der Hand füttern. An den verschiedenen Holzhäusern kann man sich mit Futter bedienen und die Vögel kommen ohne Angst. Es gibt eine sieben Kilometer lange Langlaufstrecke am Fluss entlang. Die Rückfahrt ist ein Vergnügen, weil es nur abwärts geht und man muss gut bremsen können.

Die Landschaft ist grün im Frühling und Sommer, im Herbst ändern sich die Farben und es wird gol-

dig, für mich ist das die schönste Zeit. Die Strecke bis zum Restaurant ist allein die Wanderung wert, aber von dort aus gibt es weitere andere Ziele.

In zwei Stunden erreicht man die Tschiervahütte, von dort aus kann man die Gletscher von Tschierva, von Roseg, den Biancoegrat und den Bernina beobachten.

Ein anderer Spaziergang, flacher und bequemer, führt zum Gletschersee hinten im Tal. Man kann sehen, wie sich die Vegetation ändert und wie sie karger wird. Der See wird leider immer länger, weil die Gletscher immer mehr schmelzen.

Die Coazhütte befindet sich über dem See und man kann sie von unten entdecken und mit einem Wanderweg erreichen. Eine kürzere Variante ist der Aufstieg mit der Seilbahn bis zur Mittelstation von Corvatsch, dann hoch zur Fuorcla Surlej und abwärts zur Hütte. Ich habe diese Wanderung noch nicht gemacht, aber werde sie bald in Angriff nehmen, sobald der Schnee schmilzt.



Daniela Greco

Ich soll also meinen Lieblingsort im Engadin und seinen Nebentälern vorstellen - eine praktisch unlösbare Aufgabe. Sind wir doch umgeben von Lieblingsorten. Schon das Waldhaus an sich ist doch für viele ein Lieblingsort.

Und hängt es nicht auch immer davon ab, mit wem man einen Ort besucht oder welche Menschen man an einem Ort trifft? Eine Freundin von mir hat früher in Zuoz gewohnt, in einer ausgesprochen einzigartigen Wohnung mit hübschem Garten. Dort warteten immer gute Gespräche, ein leckerer Wein und tolle Ideen für den Zeitvertreib auf die Gäste. Das war damals sicher mein Lieblingsort.

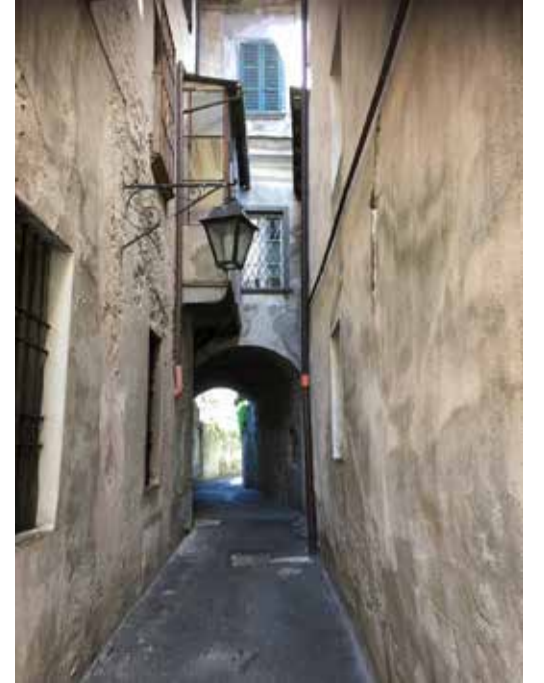
Ich stelle Ihnen also nur einen meiner vielen Lieblingsorte vor: Seit nicht allzu langer Zeit, gibt es in Bondo eine gute Möglichkeit, bei einem Aperitif oder rustikalen Essen in Kontakt zu kommen. In dem ohnehin so stimmungsvollen Ort kann man während der Sommermonate das Crot da Bondo besuchen. Mit seiner einfachen Küche und einer soliden Getränkeauswahl ist das Crotto zum Treffpunkt für Einheimische und Touristen geworden. Drinnen gibt es nur wenige Plätze, draussen dafür eine grosszügige Terrasse, der Kastanienbäume Schatten spenden. Von hier hat man einen guten Blick auf die hohen Berge der Umgebung und auf die Ereignisse der jüngeren Geschichte - die durch den Bergsturz verursachten Aufbauarbeiten. Am besten verbindet man den Besuch im Crot da Bondo mit einem Spaziergang im schönen Bergell.



Felix Dietrich

Sils im Engadin, umgeben und bereichert durch das Val Bregaglia, das Val Chiavenna, das Veltlin und das Puschlav sind zu meiner Wahlheimat geworden. Die Vielfalt von Sprachen und Kultur in einer einzigartigen Natur sind sicher neben meiner Frau und Familie der Grund, weshalb ich mich als Unterländer in diese Gegend verliebt habe.

Die Bilddokumentation über einen Ausflug nach Chiavenna mit unsern Freunden aus Chicago, Margaret und Patrick Ghielmetti, letzterer ehemaliger Direktions-Assistent im Waldhaus und heutiger VR-Präsident unserer Familien AG, mag nur einen kleinen Eindruck dieser Besonderheiten geben.



Margarita Lombardo

Der Rundwanderweg um den Albigna-Stausee ist ein magischer Ort, besonders in der goldenen Herbstzeit. Entlang des Weges führen malerische Pfade durch dichte Wälder und vorbei an felsigen Klippen, die einen atemberaubenden Blick auf die umliegende Berglandschaft bieten.

Ein Höhepunkt der Wanderung ist der Halt in der Albignahütte, wo man in gemütlicher Atmosphäre den gesamten Herbst regionale Kastanien-Spezialitäten geniessen kann.

Egal, ob man die Ruhe der Natur sucht, die kulinarischen Köstlichkeiten der Region entdecken möchte oder einfach nur die malerische Schönheit der Umgebung geniessen will, der Rundwanderweg um den Albigna-Stausee mit einem Besuch in der Albignahütte ist ein unvergessliches Erlebnis für Naturliebhaber und Feinschmecker gleichermaßen.

Alessandro Buciol

Im Engadin sind wirklich viele Orte, um die Natur zu geniessen!

Einer der besten Orte für mich ist in Pontresina der Klettersteig «La Resgia»!

Du brauchst nur gutes Schuhwerk, Anseilgurt, Klettersteigset mit Falldämpfer, Helm, griffige Handschuhe und grosse Lust auf Abenteuer.

Der Bergführerverein Pontresina hat die «Resgia» mit viel Leidenschaft gebaut und wird gut gepflegt. Die schwierigsten Kletterrouten sind das «Spinnennetz» und das «Adlernest»!

Am Ende empfiehlt es sich, ein regenerierendes Bier auf der «Paradieshütte», mit Blick auf den Morteratsch, zu trinken!



Gero Porstein

So viele tolle Plätze und Orte im Engadin und den Schweizer Alpen. Ganz nach dem Motto «Der Weg ist das Ziel» ist mein Lieblingsplatz auf meinem Töff. Es geht nicht immer geradeaus, aber immer nach vorne. Auf den vielen Ausfahrten fliegt die Landschaft wie im Zeitraffer an dir vorbei, der Winkel ändert sich und du erlebst eine neue, andere Welt. Der Fahrtwind lüftet deinen Kopf, ein Impuls auf den Lenker und du änderst die Richtung. Die Reise ist das Ziel, und wenn das Ziel dann noch mit einer Panoramaaussicht auf einem der vielen Alpenpässe endet – was will man mehr?

Martina Frigerio -
2716m of happiness

Mi viene spesso chiesto quale sia la mia passeggiata preferita qui in Engadina, ma se devo essere onesta la scelta è ardua. Ci sono migliaia di posti meravigliosi, con panorami stupendi, spesso nemmeno troppo difficili da raggiungere! Dovendo scegliere, però, direi che il Piz da l'Ova Cotschna è la mia meta «del cuore».

Per chi non la conoscesse, è una delle vette che si trovano sopra Sankt Moritz, dalla parte opposta di Corviglia. Partendo da Sankt Moritz Bad, in tre ore e mezza circa si raggiunge la cima, passando inizialmente per il bosco per poi arrivare, poco prima della cima, al Lej da l'Ova Cotschna, uno dei tipici laghetti alpini dai fantastici colori. Ma la parte migliore è decisamente la vetta, da cui si può ammirare (quasi) tutta l'Engadina nel suo splendore, come si può vedere dalle foto!



Hochzeiten und Nachwuchs



Orazio Ingarao & Manuela Allegra
11.11.2023



Sarah und Patrick Egli
03.05.2024

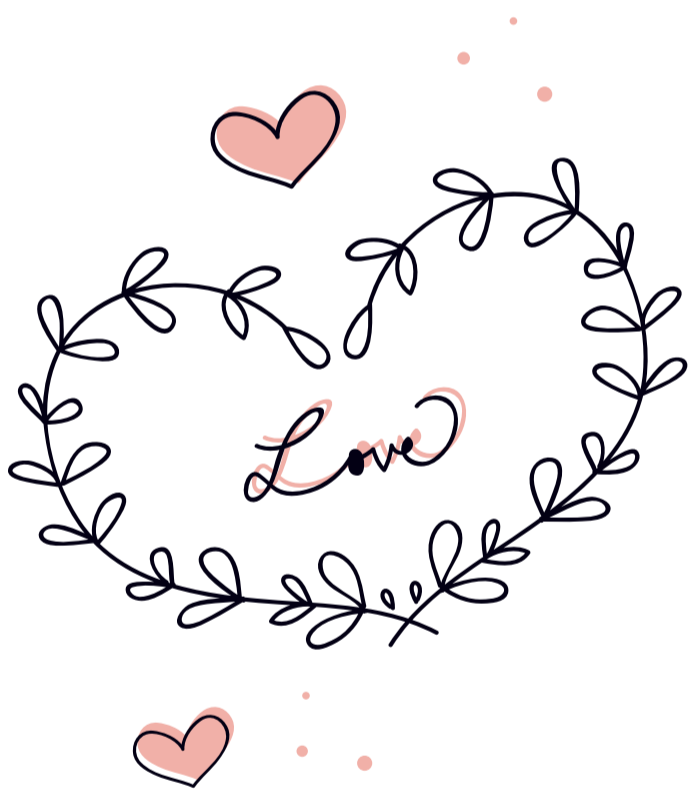


Sandra und Kurt Oppikofer-Fuchs
06.05.2023

GEBOREN: 19.09.2023

Melany Xhemali Zanini

ELTERN: Armando Xhemali und Elena Zanini



Lara Maria und Morris Komminoth
22.03.2024

GEBOREN: 06.05.2024

Maria Leonor de Sousa Melo

ELTERN: Vânia Patricia Cunha de Sousa und José Carlos da Costa Melo



Marco Riviuccio & Catarina Ferreira
19.05.2024

Liam Riviuccio

24.08.2023



GEBOREN: 22.06.2023

Ronja Wälti

ELTERN: Fabienne und Dominik Wälti



GEBOREN: 12.05.2024

Charlie Felix Komminoth

ELTERN: Lara Maria und Morris Komminoth



GEBOREN: 07.03.2024

Ava Carlotta Elsmann

mit ihren Eltern Andrea und Paul Elsmann
und Schwester Leni Edina

Waldhaus Zufälle 3.0

Zufälle: Wir warten in der Märzsonne auf den Waldhaushuttlebus zu Futschellas, eine andere Familie auch. Wir tasten uns heran, bewegen uns, durch unsere Skischuhe geerdet, aufeinander zu...suchen das Gespräch... Wetter, Ziel, Schnee, Lokation... Schliesslich: «Von wo kommen Sie?» – «Das werden Sie nicht kennen, Bayern, Deggendorf...» – «Doch, dort war mein Grossvater Hauptlehrer Mitte des 20. Jahrhunderts!» – So trafen wir den Hausarzt in dritter Generation meiner Grosseltern und meiner Mutter, die aus eben diesem Deggendorf in Niederbayern stammte... Seitdem haben wir regelmässig schönen Kontakt, dem Waldhaus sei Dank!

Familie Gölitz

Nachts im Waldhaus

Rinaldo Croci, ehemaliger Nachtportier mit Schnauz und Zigarre, erzählt:

«Meine Tochter Fiona ist kürzlich von ihren Ferien zurückgekommen und hat mir Folgendes berichtet: Eines Nachts gegen 2 Uhr habe sie Hunger verspürt und Lust auf einen kleinen Snack im Hotel bekommen. Sie ging runter zur Bar (24h Betrieb) und teilte Ihren Wunsch dem Barman mit. Daraufhin öffnete dieser unerwartet das Restaurant und bereitete mit ihr einen Cheeseburger zu.

Das hat mich sofort zurück an meine Zeit als Nachtportier im Waldhaus erinnert. Damals kam eines Nachts ein Hausgast zu mir an die Loge und teilte mir mit, dass er Hunger habe. Ich überraschte ihn mit dieser Antwort «dass wir mal in der Küche gucken können, ob es was zu essen hat».

Tatsächlich haben wir ein kleines Steak im Kühlschrank gefunden und in einer Pfanne gebraten. Sehr gut kann ich mich erinnern, wie er mit Begeis-

terung das Steak nach seinen Wünschen gepfeffert und gesalzen hat. Zu seiner grössten Freude habe ich ihm noch ein Spiegelei daraufgesetzt.

Morgens zwischen 6.00 und 7.00 Uhr kam jeweils einer der beiden Direktoren an die Loge, um den nächtlichen Report zu hören. An diesem Morgen war es Herr Dietrich. Natürlich habe ich ihm von diesem Erlebnis erzählt. Heute weiss ich nicht mehr, was er sagte, aber ich kann mich gut erinnern, dass er geschmunzelt hat.»

(Anmerkung Felix D.: Ich hatte für solche Spezialwünsche mitten in der Nacht sehr viel Verständnis und Mitgefühl!)

Rinaldo Croci



It's a family affair – Hotel Waldhaus Sweden – Belgium



Early summer 1992 was the start of my (Geert) first season as a «commis de salle» at the Waldhaus. I found my way to Hotel Waldhaus in Sils through the Hotelschool «Ter Duinen» in Koksijde, Belgium and was dispatched to do an apprenticeship, in a for me unknown place and hotel in Switzerland, but we live to learn as I say.

When I arrived in Sils the first time and saw the hotel from the road along the lake, I was a bit nervous I have to admit, but after settling down and learning to get to know my colleagues all went smooth and we had a really fun summer season in and outside the hotel. Always ready to work hard. There were a couple of Belgian boys working at the hotel that came from the same school so that made things easy to blend in. A lot of nationalities worked together to serve the guests a 5 star service they deserve. It was a fantastic summer.

After the first season I returned to Belgium, had to help out at my parents hotel in Oostende, because my dad was very ill. So no winter season for me. In spring 1992 I tried my luck to see if there was a vacancy available, kitchen or service

it did not matter, I mastered the two disciplines. A couple of weeks later I got a letter back I could start again in service the coming summer.

So as the year before I drove with my car to Sils and again that sight from the road looking to the majestic building made an impression to me, and to date it still does. But something else was going to impress me more that summer of 1993. Who would know I would meet my future wife Sara the mother of our fantastic 3 daughters. I will never forget the first sight of her sitting at the table in the staff eating area. There were some chairs available at the table and I came with my lunch tray almost dropping it on the floor flabbergasted by her looks. I asked if the chair was spoken for, she answered it was free so I sat down and started talking to her. It showed she was from Stockholm, Sweden and worked in Waldhaus in the children's club and the wellness area. And the rest as we say is history.

In the summer of 1993 I (Sara) got the opportunity to work one season at hotel Waldhaus. I had just finished my first year at the university in Sweden and was eager to start working as attendant in the chil-

dren's club and in the wellness area. When I first got to Waldhaus I was overwhelmed with the beauty of the hotel and the surroundings. I could spend hours looking out of the window from my staff room where I had a great view of the majestic mountains and the turquoise blue lake. This was the perfect spot for an active summer with lots of sports! That summer I met many new friends and discovered lovely running trails in the mountains.

Some days after I arrived I had lunch in the staff eating area when this cute and polite guy asked if he could sit next to me. Of course! It turned out that he was from Belgium. My friends told me to watch out for the Belgian guys working in the hotel, but curious as I was, I wanted to get to know this guy with the complicated name better. So I did and here we are 31 years later, against all odds, still married and 3 amazing daughters.

Now our oldest daughter Lisa is working her second season this winter at the Waldhaus in the bar/restaurant almost 31 years to date when we worked there. It's a family affair! Lisa is now working together with some of our friends who are still working in the hotel and the managers who run the hotel today were some of the most frequent visitors in the children's

club in the summer of 1993. It feels great to know that Lisa is in such good hands and enjoys her work. She is as excited as we were about the job, hotel, staff and nature.

We have been back as guests at the hotel several times during the past years and we must say the staff and Dietrich-Kienberger family are doing a fantastic job to serve their guests an unforgettable stay. Waldhaus will always have a special place in our hearts. We will never forget the wonderful hotel, the spectacular views, the fantastic staff and the warm and welcoming Dietrich-Kienberger family.

Thanks for the opportunity you gave us in the summer of 93!

Sara & Geert Béro Lettse



Arriveremo a Roma !!!



«Preparati che sabato, partiamo in bici per Roma!» (era lunedì...) io ero basita e allo stesso tempo eccitata!!!

Era un progetto che avremmo voluto realizzare già in primavera, poi a settembre ma per diversi impegni non riuscivamo a concretizzarlo...finché in ottobre Walter ha colto le settimane di bel tempo, e soprattutto libere da impegni, per questa nuova avventura, lui come organizzatore è uno specialista. Così, dopo aver preparato le piccole borse con lo stretto necessario, e preparato le biciclette eravamo pronti!

Il primo giorno non è stato semplice, cominciando dal trasporto in treno da Sondrio a Milano; c'erano solo due treni abilitati al trasporto bici, uno al mattino alle 6:00 e l'altro alla sera alle 18:00 e per noi non era fattibile. Arrabbiati e delusi da questo disservizio ci siamo presentati alla stazione di Sondrio verso le 8:00 e abbiamo cercato il capo treno per chiedere se avesse potuto fare un'eccezione per 2 ciclisti diretti a Milano stazione centrale e per fortuna ha accolto la nostra richiesta essendo sabato e quindi non c'era molta gente, ci ha fatto salire...evviva!!

Arrivati alla stazione di Milano siamo scesi con le bici, a fatica ci siamo diretti verso l'uscita...ma c'erano così tante persone che ci dovevamo continuamente fermare per farle passare, è qui che dei ladri hanno approfittato per rubarmi il portafoglio che tenevo nello zaino sulle spalle, che brutta sorpresa e che delusione! Fa un certo effetto vederli in azione dal vivo, ne conoscevo l'esistenza solo dalla televisione e non mi era mai successo che mi scippassero...ero un po' scossa ma neanche tanto visto che posso sempre contare su Walter a cui non sfugge mai nulla!!!!

Ma l'avventura non è finita qui. La prima tappa era Pavia e così attraversammo Milano in bici, era fantastico di sabato con poco traffico, intravedemmo il Duomo...wow!!! Passati i suggestivi navigli arrivammo alla ciclabile che porta a Pavia e una volta arrivati ci fermammo vicino al fiume per scattare qualche foto e ammirare il panorama. Purtroppo era il posto sbagliato: abbiamo forato tutte e 4 le gomme! Non ci potevamo credere, gli aghi di un pino durissimi si erano attaccati alle gomme e le avevamo bucate tutte...pazzesco! Era già tardi e i negozi stavano chiudendo, il giorno dopo sarebbe stato domenica e avremmo trovato tutto chiuso...non ci voleva anche questa!! Poi Walter ha provato con le bombolette di schiuma che si usano in caso di forature ma non sapevamo quanto avrebbero resistito. Per la notte abbiamo chiesto ospitalità in un ostello dalle suore, una volta in camera abbiamo dovuto farci il letto e per asciugarci dopo aver fatto la doccia mancavano gli asciugamani!! Li abbiamo chiesti ad una suora che, dopo averci rimproverato perché i pellegrini si dovrebbero portare le loro cose da casa, ce ne ha dati due tutti sfilacciati e ha voluto anche essere pagata...molto caritatevole!!!

Bene, da lì abbiamo deciso che noi saremmo stati due pellegrini un po' viziati: solo agriturismi o B&B.

Le giornate sono state tutte spettacolari, con un sole e temperature gradevoli per tutto il tempo, abbiamo visitato bellissimi borghi con i suoi abitanti dall'animo gentile e di cuore che, quando raccontavamo da dove eravamo partiti, erano affascinati dalla nos-

tra avventura e alcuni ci hanno anche offerto da bere! Addirittura, un nonno ci ha detto che avrebbe raccontato questa avventura ai suoi nipoti, in modo che fossimo da esempio e ispirazione. Bello, semplicemente bello, cose che fanno bene al cuore.

Ci sarebbero tanti aneddoti da raccontare...ad esempio quando dopo aver fatto il passo della Cisa, che è abbastanza impegnativo, siamo arrivati al mare a Marina di Massa e ci siamo precipitati a fare un bagno nel mare fresco e rigenerante, assolutamente indimenticabile! Un altro giorno siamo arrivati in un paesino spero tra le campagne toscane, si chiama GALLINA e l'agriturismo dove abbiamo alloggiato si chiamava POLLAIO! L'unico ristorante chiudeva alle 17:00 ma c'era la possibilità di prenotare la cena entro quell'ora e ritirarla alle 19:00. Pazzesco per essere in Italia, ma unico, e a noi le cose non ordinarie piacciono molto!! Così dopo aver ordinato la cena alle ci siamo avviati nelle stradine del paesino con il tramonto a farci da cornice...un'emozione indescrivibile!! Ritirato il nostro pacchetto con la cena siamo tornati nella nostra stanza dove avevamo un terrazzo che si affacciava sulle colline dipinte dai colori del tramonto...indelebile nei nostri ricordi.

I panorami che si possono godere in bicicletta sono pazzeschi, ogni giorno si pedalava la media di 80 km e non eravamo stanchi, ma anche di più! Dopo 10 giorni siamo arrivati a ROMA!!!! Che emozione... anche questo sogno si è realizzato ed ora siamo pronti per altre avventure, la vita va vissuta con passione e coraggio...e un po' di follia!!!

Vorrei concludere con un saluto speciale da Walter a tutti gli amici del Waldhaus!!

Walter e Mara

PS. le bombolette di schiuma che hanno tamponato i fori delle gomme hanno tenuto fino a Roma, anche se ogni mattina prima della partenza avevano bisogno di una pompatina...e vaaaa!!!

Ein Familienglück in Messen

Unsere gemeinsame Geschichte beginnt am Brunnenenthaler Waldfest 2022.

Brunnenenthal ist ein kleines Dorf neben Messen, es ist bekannt für das schönste Waldfest in der Schweiz. Jedes Jahr organisiert die Dorfgemeinschaft von

Brunnenenthal das wunderbare Fest mitten im Wald. Es gibt schöne Musik, gutes Essen, Attraktionen für Kinder und eine Tanzbühne für Jung und Alt. Désirée und ich hatten beide dieselbe Absicht, im August 2022 am Waldfest einen schönen Sommerabend zu verbringen. Zu dieser Zeit waren wir beide alleine unterwegs und der Zufall wollte es, dass

wir uns am selben Abend kennenlernten. Es war ein wunderschöner Abend und die Nacht neigte sich langsam dem Morgen. So hatten wir uns entschieden, langsam wieder nach Hause zu gehen. Da die Saison der Dorffeste erst begonnen hatte, konnten wir uns immer wieder treffen, die gegenseitigen Besuche häuften sich immer mehr und die Freude am Gegenüber stieg von Tag zu Tag. Désirée arbeitete als Servicefachangestellte im Restaurant Hirschen in Frauchwil und das Interesse an unserem Handwerk im Rebberg und Weinkeller schien ihr sehr zu gefallen. So konnten wir bereits im Herbst 2022 zusammen die ersten Weintrauben im Messener Rebberg ernten. Auch unser gemeinsames Familienglück liess nicht lange auf sich warten. Anfangs Jahr 2023 erhielten wir die frohe Nachricht, dass Désirée schwanger ist. Dass wir beide so etwas erleben durften, freute uns riesig.

Um unser Glück zu besiegeln, entschieden wir uns im Sommer 2023 im Balm Kirchlii zu heiraten. Wir konnten ein wunderschönes Fest mit vielen lieben Leuten, Familie und Kindern feiern. Es war ein wirklich aufregendes Jahr, doch der Höhepunkt stand noch bevor. Am 5. September 2023 kam unsere Tochter Joséphine auf die Welt. Die Geburt war sehr gut gegangen und Joséphine kam ganz ruhig und gesund zu uns. Nun ist die kleine Dame bereits 6 Monate jung und sie macht von Tag zu

Tag immer wieder grosse Fortschritte. Es ist für uns immer wieder sehr schön die Entwicklungsschritte zu sehen. Nebst dem schönen Familienleben sind wir alle sehr stark engagiert in unserem Weinbaubetrieb und Bistro. Auch hier scheint das Wachstum immer weiter zu gehen. Wir dürfen mit Stolz mitteilen, dass wir letzten Herbst 13 Tonnen Trauben verarbeitet haben. So konnten wir ca. 7000 lt Wein herstellen. Im Frühling werden wir ca. 10'000 Flaschen Wein abfüllen und dies mit einer Degustation im Weinhaus Messen feiern.

Auf jeden Fall tragen wir das Waldhaus immer ganz fest in unserem Herzen und wir werden uns enorm freuen, wenn wir das Waldhaus unserer Tochter Joséphine zeigen dürfen.

Mein Name ist Samuel Graber und ich hatte das Privileg eine Lebensschule und Kochlehre (Aug. 2004 - Aug. 2007) bei Kurt Röögli und der Familie Dietrich Kienberger zu machen. Es war eine wunderschöne Zeit.

Vielen herzlichen Dank und ganz liebe Grüsse aus Messen. Désirée, Joséphine und Samuel Graber



Grüsse an die Waldhausfamilie von Johannes Orth – Chef de Partie von 1989 – 1992

Mit grosser Freude verfasse ich bei einem guten Glas Wein diese Zeilen über meine Zeit im Waldhaus. Auch nach 30 Jahren erzähle ich meiner Familie immer noch gerne von dieser Zeit, die mir in bester Erinnerung geblieben ist.

Als ich im Sommer 1989 zur ersten Saison nach Sils aufgebrochen bin, hatte ich noch keinen Schimmer, dass es mich nicht nur dieses eine Mal an diesen schönen Ort und die gute Küche dieses Hauses verschlagen würde. Auch heute noch, bin ich begeistert von der familiären Atmosphäre, die ich dort während meiner ganzen Zeit erleben durfte und ich heute auch in meinem eigenen Betrieb lebe.

Damals wurden schnell Kontakte geknüpft und während der Mittagsstunde die Gegend mit all ihren schönen Ecken kennengelernt. Die Arbeit kam bei dem ganzen Spass allerdings nicht zu kurz. Nach einem gemeinsamen Frühstück im Personalraum machten wir uns an die Vorbereitungen für die Mittagsgäste und das Abendmenü, bis es dann abends turbulent in der Küche zu und

her ging. Schnell hatte ich meinen Platz in der Küche gefunden, wurde zu einem festen Bestandteil des Teams und bekam den Posten des Chefs de Partie.

Nach dieser tollen Saison war klar, hier komme ich wieder hin – denn natürlich wollte ich diese imposante Landschaft auch im Winter kennenlernen! Gesagt, Getan! Die anschließende Wintersaison konnte mich ebenfalls nicht dazu bringen, in den elterlichen Betrieb einzusteigen. Ich wollte wieder und wieder nach Sils! Und so ergab es sich, dass ich weitere zwei Winter- und drei Sommersaisons im Waldhaus verbrachte, bis ich im Jahr 1992 der Waldhausküche den Rücken kehrte und zuhause einstieg. Während meiner Zeit konnte ich einige Freunde aus der Heimat begrüßen – es arbeitet ja schliesslich nicht jeder da wo andere Urlaub machen. Auch diese Besuche sind der Grund, weshalb diese tolle Zeit immer wieder durch Erzählungen und schöne Erinnerungen in unser aller Gedächtnisse gerufen wird.

Neben all diesen persönlichen Erfahrungen kam ich nach jeder Saison mit immer grösserer fachlicher Kompetenz nach Hause. Ich habe immer bewundert, wie Familie Dietrich mit so einer grossen Menschlichkeit ihr multikulturelles Personal führen konnte und stets ein grosses Augenmerk auf den Zusammenhalt ihres Personals hatte. Dieser Zusammenhalt hat mir Freundschaften beschert, die bis heute anhalten und welche ich nicht mehr missen möchte.

Ich bedanke mich hiermit noch einmal für die Möglichkeit ein Teil der Waldhausfamilie gewesen zu sein. Auch nach über 30 Jahren geniesse ich die Wertschätzung gegenüber mir und meiner Familie und kehre auch heute immer wieder gerne nach Sils und ins Waldhaus zurück.

Herzliche Grüsse an die gesamte Waldhausfamilie
Johannes Orth



Was aus mir wurde...



Wo ein ehemaliger Sous Chef landete...

Sommer 2000 durfte ich die letzte Saison als Sous Chef im Hotel Waldhaus verbringen. Danach bekam ich die Chance und Möglichkeit ein Hotel zu führen. Im Winter 2000/2001 durfte ich zusammen mit meiner damaligen Frau das Hotel Bellaval in St. Moritz als Geschäftsführer übernehmen. Dort blieb ich bis Ende 2002. Leider ging in dieser Zeit meine Ehe in die Brüche und deshalb suchte ich eine neue Herausforderung. Wie der Zufall so spielt, erzählte ich einer Stammgästin davon und sie informierte eine Familie, welche ein Haus am Suvrettaberg besitzt, dass sie einen Koch kennt, der zur Verfügung steht. Aus einem Engagement, das für die Weihnachtszeit galt, blieb ich bis zum Frühling bei der Familie als Koch und Chauffeur.

Nach vielen Jahren im Engadin kam für mich der Zeitpunkt, wieder zurück in meine alte Heimat Schaffhausen zu ziehen und begann mein Leben neu zu organisieren. Frisch geschieden und offen für alles, machte ich erst einmal ein paar Monate «Pause».

Ein guter Freund rief mich im Frühsommer 2003 an und meinte, ich soll doch in die Sommerlust, ein Restaurant in Schaffhausen, als Koch gehen. So könne ich etwas Geld verdienen und mir trotzdem Gedanken über die berufliche Zukunft machen. Wenn ich jetzt diese Zeilen so schreibe, habe ich das Gefühl, mein ganzes Leben besteht nur aus Zufällen. Denn eine Aushilfskellnerin erzählte mir, dass in Dachsen, ein Dorf nicht weit weg vom Rheinfluss, der Riegelhof verkauft werde. Der Riegelhof war ein Restaurant, das sehr lange in Familienbesitz war und die letzten Jahre brach lag. Da mir die Zeit als Geschäftsführer in St. Moritz als solches sehr gut gefallen hat und ich auf den Geschmack gekommen war, selber einen gastgewerblichen Betrieb zu führen, sah ich die Chance mich selbständig zu machen und Wirt zu werden. Sogleich nahm ich mit dem neuen Besitzer Kontakt auf und im März 2004 öffneten sich die Türen für die Gäste.

Sieben Jahre durfte ich den Riegelhof als mein Restaurant bezeichnen. Eine strenge, spannende und höchst interessante Zeit war das. In dieser Zeit lernte ich, und ja, es war wieder Zufall, eine liebe Frau kennen und eine Beziehung entwickelte sich. Da sie nicht aus dem Gastgewerbe kam und für mich wie-

der der Zeitpunkt gekommen war, etwas Neues und ganz anderes zu machen, suchte ich einen Nachfolger und verliess im Sommer 2011 den Riegelhof und das Gastgewerbe.

Wo landete ich? Und das Wort «Landen» ist in dem Fall gar nicht so verkehrt. Seit Juni 2011 bin ich bei der Flughafenpolizei in der Sicherheitskontrollabteilung. Begonnen habe ich als Sicherheitsbeauftragter. Alle diejenigen, die fliegen, kennen uns. Wir sind diejenigen, welche ihr Gepäck kontrollieren und sie, liebe Reisende, auch abtasten dürfen. In den Jahren, seit denen ich bei der FPKOA SIKO bin, konnte ich mich weiterentwickeln und bin aktuell in der Position Bereichsleiter. Seit 13 Jahren bin ich dabei und muss zugeben, dass ich das Gastgewerbe als solches nicht vermisse, aber das Kochen. Immer noch liebe ich die Lebensmittel. Immer noch liebe ich es, neue Rezepte auszuprobieren oder neue zu kreieren. Fast hätte ich es vergessen! Mein grosser Ausgleich ist die Imkerei. Vor Jahren besuchte ich einen Imkerkurs und habe seit dieser Zeit eigene Bienen. Diese wunderbaren Ladies produzieren fantastischen Honig. Es ist herrlich, in und mit der Natur zu arbeiten und wenn es noch was Feines hergibt...was will man mehr? Übrigens, auch durch Zufall kam ich an mein Bienenhaus.

Des Weiteren bin ich gerne unterwegs und besuche und besichtige sehr gerne kulturelle Einrichtungen auf der ganzen Welt. Insbesondere geschichtliche Bauwerke und Museen.

Wenn ich an die Zeit im Waldhaus zurückdenke, werde ich ein wenig wehmütig. Es war eine fantastische Zeit und ich durfte so viele und tolle Menschen kennenlernen. Einige gehören heute noch zu meinen besten Freunden und Kollegen! Alles, was ich im Waldhaus lernen durfte, konnte ich in meiner Lebenslaufbahn anwenden und half mir stets. Dafür bin ich sehr dankbar!

Marco Mazzonetto



Waldhaus Zufälle 4.0

Fröhliches Zusammentreffen mit ehemaligen Waldhaus-Mitarbeitenden!

Wenn das kein Zufall ist, dass Eva Forrer, die im Waldhaus die Lehre als HOFA und Koch absolvierte, etwa zur Schwägerin wurde von Mascha, die einige Jahre später ebenfalls die Kochlehre bei uns absolvierte und schlussendlich den Bruder von Eva, Felix Forrer, heiratete.

Haben Sie auch einen Waldhaus-Zufall erlebt? Wir freuen uns auf Ihre Geschichte an office@waldhaus-sils.ch

Von links: Eva Forrer, Felix Forrer, Frau Mascha und Sohn Ari



Waldhaus Adventures 1974-1975

It was early 1974 shortly after my 21st birthday when I decided I needed an adventure. I was working as a photographer in an advertising studio in London at the time and getting tired of the long commute to work everyday by train. My sister Celia, and her Swiss friend Barbara, both Veterinary nurses, had recently travelled over to Switzerland and found work on a mountainside near Chur, in Graubunden looking after a farmers cows, (this being a whole other story).

I decided a good place to start my new explorations would be by staying with them in the small remote mountain hut that came with their job. I gave in my notice, packed my rucksack and asked my Dad to drop me off in Dover where the cross channel ferry would take me to France followed by a train to Switzerland. I arrived in Chur on a beautiful bright sunny day and was met by the girls.

I remember looking round at the mountains as I stepped off the train thinking I'd definitely made the right decision and wondered what lay ahead.

After a few weeks of mountain life, I realised my financial situation would not keep me going for long and work would have to be found. Barbara suggested hotel work which was fairly easy to find back then and took me off to Chur and a hotel agency specialising in supplying staff for the Swiss hotel trade.

I was offered a few options and decided which job to go for by looking at the various hotel locations. The Engadine sounded interesting and only a few hours from my friends on the mountain. I was offered a position at Hotel Waldhaus in Sils Maria and as the location seemed perfect I accepted and was then sent off to Buchs in the North East of Switzerland to organise my work permit and sort out the required paperwork.

A few hours later and I was all ready to make my way to my new job on the specified date.

The original job offer was for a gardener so I was looking forward to a summer maintaining the hotel grounds with my gardening gloves and secateurs.

I stayed on at our mountain hideaway until my start date came along. I said my farewells and headed down the mountain to the station and a train to St Moritz, the nearest large town to Sils Maria. A short and picturesque bus ride later I found myself in Sils Maria, my new home for the next year.

Hotel Waldhaus is fairly easy to spot as it occupies probably the finest location that any hotel could wish for, overlooking the village, surrounded by forest with a backdrop of snowcapped mountains. A short walk through the village, up a twisty road and I was standing at the castle like entrance to the hotel. I was greeted by Rolf Kienberger, his wife Rita and sister Gertrud, who was destined to be my boss for the duration of my time at the hotel.

The hotel seemed vast to me and as the first of the seasons staff to arrive and I did wonder if I'd made the right choice to come here as I wandered around the empty rooms. The gardeners job was already taken so I spent the first few weeks before the guests started to arrive cleaning and dealing with deliveries of very heavy sacks of food stuffs that I could hardly lift. As opening day approached I had still not been assigned a specific role and continued to be Gertrud Kienberger's general helper.

When guests finally started arriving, things began to get busy, other staff appeared from all over Europe, waiters, kitchen staff, chamber maids and numerous other trades. I had my room in the staff quarters and we had a staff dining room where all our workers gathered for our meals.

My next assignment was as a washing up executive in the very busy and hot washing up department next to the kitchens. Fortunately we were aided by machines as during breakfast, lunch and dinner, the crockery never stopped coming.

However, it was not my destiny to spend my time with my marigolds and pan scrubbers as fate had other plans for me. After two weeks Gertrud came to me and suggested I may be better suited to another occupation, namely helping her run the wine

cellar as the person assigned to this job had failed to turn up. Now I know nothing of wine and as a non drinker had no knowledge of what happens in wine cellars. Maybe that was part of the reason I was given that job as they knew I wouldn't be down there drinking the profits. I decided it was good to be away from the dirty dishes, as six months of that would have played havoc with my hands.

The Waldhaus wine cellar was reached by descending a creaky wooded stairway, and then using a large key to gain access to the extensive old stone cellar and the thousands of bottles it stored. Maybe 200 different wines from all over the world, stacked in alcoves at the side of walkways with a ladder needed to reach to top ones. Each wine had its unique number for identification allowing the wine waiters to ask for the bottle their guests requested.

Now regarding my actual day to day responsibilities. After breakfast I went around restocking the bars and kitchen fridge replacing the bottles sold the previous day. I had to remove all the empties and dispose of the glass, take in deliveries and generally keep the place tidy.

At meal times I would be stationed by my large fridge near the kitchen where the wine waiters would come for their number 27's or 96's, I quickly started memorising the numbers as that made my job easier, in fact I could still remember the numbers of the popular wines many years later. If the requested wine was not in my fridge, and we couldn't keep them all at hand, just the more popular ones, I had to go down to the cellar to find the right one and get back quickly so as not to keep the guest waiting.

My fridge was positioned opposite my old washing up colleagues and I could watch them working away with the dishes, I was happy with my new role.

There was an occasion where the head chef, an old chap working his last season, was getting annoyed that I was seemingly just standing around by my fridge doing very little when everyone else was rushing around like lunatics. One day he came over to me with a chair and a newspaper, put them down beside me, grunted a bit and returned to his kitchen. I don't think he expected me to sit down on the chair he kindly provided and pretend to read the newspaper, this probably annoyed him even more. Unfortunately he had given me a Swiss newspaper and I was tempted to go and see if he had the latest copy of the London Times, but thought better of it.

One great advantage of my wine cellar job was that I had every afternoon free to explore the lakes and mountains and I spent my time walking the many trails in the area. I made some friends in the village and had a favourite Stuba, a cosy pine clad cafe/bar attached to Hotel Maria where I spent my time drinking apple juice, eating too many crisps and reading Lord of the Rings on the bench outside during sunny afternoons. The German waitress, Rita, even ended up renaming me Mr Chips, and I think there are still a few people in Sils that will remember that. At the Hotel Maria I met Karin Moeckli who helped her parents run the hotel and her sister Arlette who was married to Richie, an American, who together had recently opened La Fainera, a sports shop in the village. It was nice to have a few locals to chat to and I soon began to feel at home in my new life.

One young hotel trainee, Susie, became a special friend and has remained one ever since. I recently met her again after 50 years and it was as if nothing had changed, apart from the addition of a few children in our lives.

My memories of that summer in Sils were of sunny days, fresh air and going out and about taking photographs in that extraordinary clear, sparkling light that seems unique to this part of the world. I spent my first months earnings on a new guitar, catching a bus to Chur, which had the nearest music shop with a great selection of instruments. These days its still being played by my son.

All too soon the summer began to make way for Autumn and the trees began to change colour and



the valley began to prepare for the coming winter. The hotel closed for a few weeks and I was asked to return for the winter season to which I readily agreed. I went home to see my family before returning to continue my job that started a few weeks before Christmas.

The Engadine was a very different place in the winter and shortly after I arrived back it snowed for a week driving me back to my cosy Stuba, Rita was there and welcomed Mr Chips back to his favourite village provider of warming Hot chocolate and crisps. Life at the hotel continued much the same apart from my afternoons off. Being a famous ski area, everyone was off to the slopes or cross country skiing over the frozen lakes. After a dabble at ice skating I decided skiing looked fun and I should give it a go. All the other people made it look cool and easy. I went to see Richie in his sports shop where he sold me my first pair of skis, nice orange Fritzmyers and some ski boots. I was then off up the Furtshellas cable car and onto the slopes. Well I can now report that skiing is not as easy as it looks and I relied heavily on my expert friends from the hotel shouting instructions at me as they wizzed past me down the slopes. There was a particular group of various chefs from the Kitchen that were of great help, there's a photo I took of the skiing chefs, Camille on the left of the group was a trainee pastry chef and offered me advice on ski technique which I tried to put into practice. I persevered and eventually managed to become confident enough to tackle most runs, although not with any style.

This lack of style remains with me to this day. Christmas and New Year were very busy times for me, staying up most of the night down in my cellar sending up bottles of Champagne. My winter afternoons were spent on the slopes or walking my favourite mountain and lakeside paths. I saw the world famous Engadine Ski marathon involving thousands of cross country ski enthusiasts racing the length of the Engadine valley.

I had a few surprise visitors during that winter, firstly my Mum who turned up without warning, maybe to check up on me, and she was very kindly offered a room for the duration of her visit. My younger sister came over and stayed in the staff accommodation, again very generously offered by Rolf and Rita Kienberger. Everyone was made to feel welcome and part of one big Waldhaus family.

That winter Felix and Maria were married in the local church and I took some wedding photographs of their special day, and was very pleased to see one of them reproduced in the latest Waldhaus book.

The time I spent standing at meal times by my fridge were made more pleasant by the arrival of the young Jurg Kienberger, who was on holiday from school helping out as a wine waiter. He was great fun to have around and was, even then, a very ta-

lented musician, often playing along with the resident hotel trio to the guests in the lounge. He has now gone on to become well known in the world of music and theatre, I would love to meet up with him again.

When the snow finally retreated and green grass once again filled the valley, the season ended and it was sadly time to leave the Waldhaus. I returned to our mountain hideaway near Chur until Christmas when I finally returned home to England.

My Waldhaus story doesn't end there, as over the years I've visited the Engadine on numerous occasions with my wife, including on our honeymoon and later with our son Alistair, along with other friends. Each time we received that warm Waldhaus welcome which says so much about the owners and the relationship they have with their staff, however much time has passed. Felix and Maria were preparing to take over the general running of the hotel as I was leaving back in 1975 and now its their children in charge with parents as back up. I made my most recent visit during September 2023, and once again was greeted warmly by Maria and Felix who presented me with a copy of their latest book, 111 Years Waldhaus Sils, a book I'll always cherish as I feel I have played my own very small part in the hotels history. My wife Dawn and I sat in the sun on the terrace overlooking the tennis courts enjoying our coffee and Linza torte, while the Waldhaus Trio played a medley of Beatles songs as perfect background music. Felix invited us to lunch in the hotels newly opened restaurant overlooking the pine forest above the lake, which was a real treat, and I had a further surprise when informed my friend Susie was also joining us along with her two daughters, Larissa and Natascha. What an enjoyable lunch that was as we reminisced about all our experiences and memories of Waldhaus life from so many years ago. Our final treat was being invited to hear a recital of music played on the hotels Electric Welte-Mignon piano that had been recently renovated by Guido Schmidt.

The piano had been reclaimed from the basement after a problem with the complicated mechanism had led to its falling silent back in the 1920's I'm now planning next years trip as there's local mountain, the Margna, I always wanted to climb, and Felix thinks he can find me a guide to take me to the top. The mountain forms a distinctive backdrop to the hotel and I've looked up at it often during my time in Sils hoping one day to see the view from the summit. That may well be the subject of another story.

Malcolm Harris
Wine Cellar organiser Waldhaus
1974-1975

Es geht ums Loch: Minigolf und Nietzsche

Vieles kann man versenken: das Nazigold im Toplitzsee, das Smartphone im Klo oder den Golfball im Loch. Während das Versenken von Gold und Handy recht einfach geht, ist es mit dem kleinen Ball (wann wird eigentlich eine Kugel zum Ball?) nicht ganz einfach. Ihr Kolumnist kannte einst eine wundervolle Frau, die ihm die Schönheit von belgischen Golfplätzen oder jene des edlen Areal vom «Golfclub Falkenstein» in Hamburg näher bringen wollte. Der Kolumnist verstand beides nicht, weder die Frau noch den Golfsport. Leider. Er begriff Tiger Woods nicht und fand Pullover im Karodesign von Burlington Socken einfach unsexy.

Gut, ein paar Witzchen waren ganz nett: Was haben Golfplätze und Dominastudios gemeinsam? Man gibt viel Geld aus, um gedemütigt zu werden. Oder der Klassiker: Spielen Sie Golf, oder haben Sie noch Sex? Dieser Kalauer gehört erweitert: Hatten Sie schon mal Sex, oder spielten Sie immer Minigolf? Ich bin beim Thema dieser Kolumne angekommen, beim Minigolf!

Minigolf ist keine Extremsportart mit hohem Verletzungsrisiko; es ist eine Präzisionssportart wie Boccia, Billard oder auch Eisstockschiessen. Doch haftet dem Minigolf die Aura der absoluten, nicht mehr steigerungsfähigen Spiessigkeit an. Aber, was kann die Automarke Opel (gute Autos) oder die Bartnelke (schöne Blume) dafür, dass man sie für spiessig hält? Die Aura der Nierentischen-Biederkeit hängt allem an, dass sich in den 50er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts etablierte. Und so rümpfen wir 2021 arrogant die Nase vorm kleinen Glück von damals.

«Wer hat's erfunden?», fragt man aus erfrischem Ricola-Rachen? Antwort «Die Schweizer!» 1954 wurde in Ascona am Lago Maggiore die erste Minigolf-Anlage in Betrieb genommen. Sie folgte den Plänen des Schweizer Gartenbauarchitekten Paul Bongni, der für Minigolf bereits 1950 ein Patent eingereicht hatte, welches 1953 bewilligt wurde (Schweizer sind langsam). Ende des Jahres 1954 gab es dann

bereits 18 Minigolf-Anlagen - die sich allesamt in der Schweiz befanden. Ich finde, ein Volk das etwas so liebenswertes und bezauberndes wie Minigolf erfindet, kann nicht böse sein. Es kann keine Diktatoren an die Macht bringen und keine Kriege entfesseln. Die Schweiz beweist es.

Minigolf ist eine Modellwirklichkeit, ähnlich einer Märklin-Eisenbahn. Eine kleine, heile Welt aus 18 Bahnen und 18 Löchern; eine Welt, möbliert mit Hollywoodschaukel und Kiosk. Dort gibt es, was der moderne Mensch «Equipment» nennt und doch nur aus Golfschläger, Ball, Klemmbrett, Bleistift und Block besteht. Dem Kolumnisten liegt es fern, sich hier in Regeln zu ergehen, davon versteht der «Österreichische Minigolf Sport Verband» in Graz mehr. Ihrem Kolumnisten geht's rein um psychologisch philosophische Fragen rund ums Loch.

«Ein Loch ist da, wo etwas nicht ist. Das Loch ist ein ewiger Kompagnon des Nicht-Lochs: Loch allein kommt nicht vor, so leid es mir tut». Kurt Tucholsky weist hier auf den «Kompagnon» des Lochs hin: Die Bahnen, sie sind die Welt des «Nicht-Lochs». Ich frage mich: welche Hirne denken sich diese bizarren Schikanen auf den Bahnen aus? Welchen Seelen entspringen diese hundsgemeinen Hindernisse, die den Weg zum Loch so schwer machen? Klar, es gibt Bahnklassiker wie «Niere», «Pudding» oder «Doppelwelle». Aber es gibt anspruchsvollere Parcours. Ein Journalist und Minigolf-Fan des Guardian hat sie aufgelistet. Empfehlenswert: Bahnen, die von Episoden aus der Bibel inspiriert wurden. Solches gibt's in den USA. Im «Lexington Ice&Rec Center», in Kentucky stellen sich dem Ball des Minigolfers Hindernisse aus dem Alten Testament in den Weg: «Baum der Erkenntnis», «Himmelsleiter» oder der «Berg Sinai» – «das härteste und höchste Loch im Vulkanstil, das ich je gesehen habe», so der Autor des Guardian. Er empfiehlt auch eine Minigolf-Anlage unter einem Beerdigungsinstitut in Chicago: «Golf Course - Ahlgrim Family Funeral Services».



Minigolf-Anlagen sind zweifellos Ausdruck menschlicher Kreativität. Und wo sich Kreativität ausdrückt, sind wir (heute zumal) ganz schnell beim Kunstwerk. Das dachten sich im Jahr 2017 die Wiener Kulturinstitutionen Leopold Museum, Kunsthalle Wien, Architekturzentrum Wien sowie Q21, als sie Künstler baten, Minigolf-Bahnen für eine Anlage vor dem Wiener MuseumsQuartier zu gestalten. Nun gibt's hier als «MQ Amore» jeden Sommer einen beispielbaren «Skulpturenpark» als «Kunst im öffentlichen Raum». Schade, dass so richtig verspielte Künstler leider schon alle tot sind. Die Minigolf-Bahnen von Alexander Calder oder Jean Tinguely würden wahrscheinlich alles Vorstellbare übertreffen.

Zurück, wo Minigolf begann, in die Schweiz! Dort, in Sils Maria spielte ihr Kolumnist unlängst mal wieder Minigolf. Er war entflammt, zu Thema und Text inspiriert. Hier liegt in einem Lärchenwäldchen die bezauberndste Minigolf-Anlage der Welt. Sie gehört zu dem schönsten Hotel der Welt, dem «Hotel

Waldhaus» und stammt aus den Anfängen des Minigolf-Spiels in den 50er-Jahren. «Die Bahnen sind so alt wie ich und auch so schräg», stellt Urs Kienberger, Senior der Waldhaus-Hotelierefamilie, die Analogie zwischen Mensch und Minigolf-Anlage her. Sils Maria, das ist Friedrich Nietzsche, der hier manchen Sommer verbrachte. Er spielte in Sils Maria gewiss nicht Minigolf. Hier in den Lärchenwäldern begegnete dem Philosophen vielmehr Zarathustra. Aber hier, jenseits von Gut und Böse, schrieb Nietzsche «ganz nur Spiel, ganz See, ganz Mittag, ganz Zeit ohne Ziel.» Gerade ihm, der sich mit dem «Übermenschen» beschäftigte, hätte wahrscheinlich die Minigolf-Anlage im Lärchenwald, diese Modellwirklichkeit einer heilen Welt sehr gefallen. Minigolf, kontemplative, meditative Harmlosigkeit: «ganz nur Spiel... Zeit ohne Ziel».

Pascal Morché

Wie ich ins Waldhaus kam

Seit 1980 war St. Niklaus im Wallis der Ferienort unserer Familie, jedes Jahr im September. Und jedes Jahr, wenn es um die Planung der Ferien ging, wurde meinen Eltern von Freunden und Bekannten die gleiche Frage gestellt: Aber doch nicht wieder ins Wallis? Wollt ihr nicht mal an einen anderen Ort. Nein, wollten wir nicht.

Ende der 80er Jahre war es dann soweit, meine Eltern gaben dem Druck nach, eine neue Erfahrung: Engadin! Wir verbrachten sehr schöne Ferien in Zuoz und machten von dort Ausflüge, einen davon ins Fexstal. Auf dem Weg dorthin fuhren wir am Waldhaus vorbei. Ich war damals 27 Jahre alt und fasziniert von diesem imposanten, schönen Gebäude in sensationeller Lage. Die Faszination liess mich nicht los.

Es dauerte aber noch etliche Jahre bis ich zum ersten Mal über die Schwelle des Hotels trat. Das war im September 2000. Damals arbeitete ich im Spital Altstätten/St. Gallen und machte an einem wunderschönen Spätsommertag einen Sonntagsausflug ins Engadin. Jetzt war die Neugierde nicht mehr auszuhalten, ich wollte unbedingt das Waldhaus aus der Nähe sehen. Also fuhr ich nach Sils-Maria, den Hügel hinauf und stellte das Auto ab. Aus der Nähe war das Waldhaus noch beeindruckender, die grosse Eingangstreppe hinauf und durch die Drehtür in den Eingangsbereich.

Ich spürte eine angenehme Atmosphäre, es war früher Nachmittag, in der Halle Musik und Gäste die Kaffee oder Tee tranken, ich war fasziniert. Allerdings hätte ich mich nicht getraut in die Halle zu gehen, da ich dachte dieser Bereich sei sicher nur für Hotelgäste reserviert. Heute weiss ich wie unkompliziert das gewesen wäre. Also schaute ich mich im Eingang ein wenig um.

Auf dem schwarzen Brett fiel mein Blick auf einen Aushang: Koch- und Weinseminar, das war interessant. Eine Woche mit den besten Leuten ihres Fachs, als Hobbykoch war ich sofort begeistert. Nur war der Kurs bereits in drei Wochen, Anfang Oktober, unmöglich das für dieses Jahr zu organisieren. Aber vielleicht nächstes Jahr? Das wäre was! Jetzt wusste ich allerdings noch nicht, ob das Hotel zu mir und ich zum Hotel passen würde. Mein Entschluss war klar: ich verbringe ein Probewochenende im Waldhaus.

Im Dezember 2000 war es dann soweit, zum ersten Mal war ich Gast im Waldhaus. Jetzt waren alle Zweifel ausgeräumt. Ich war begeistert von der Herzlichkeit und rundum angenehmen, sehr gepflegten Atmosphäre. Schon beim Arrivée mit Begrüssung durch Frau Dietrich, bekam ich sogar ein Buch geschenkt, und das für den kurzen Aufenthalt. An den wunderschönen ersten Abend erinnere ich mich noch gut, zum ersten Mal habe ich Completer getrunken, eigentlich vor allem, weil es eine kleine

Flasche gab und ich allein war. Bis heute bin ich ein Anhänger dieses Weines geblieben.

Mein Entschluss stand fest, es gibt keinen schöneren Ort, um einen Kochkurs zu machen als im Waldhaus, und so ist es geblieben. Mein erster Kochkurs war dann im Oktober 2001 mit Kurt Röösl und Renato Pellegrinelli, ein wunderschönes, unvergessliches Erlebnis. Es folgten viele weitere.

Das Waldhaus ist etwas ganz Besonderes, Schönes, inmitten eines Paradieses. Es ist fantastisch zu erleben, wie die grosse Herzlichkeit und die äusserst gepflegte Gastlichkeit in diesem Hotel zeitlos gelebt wird. Dafür gebührt der Familie Dietrich-Kienberger und allen Mitarbeitenden des Hotels grösster Dank und Anerkennung.

Dr. Thomas Lindenfeld



Langzeitaufenthalte in der Hotellerie, zurück in die Zukunft?

In der Hochblüte des alpinen Tourismus vor dem ersten Weltkrieg und in der Zwischenkriegszeit verbrachten zahlreiche Mitglieder des Blut- und Geldadels sowie von Ihnen unterstützte Künstler (Kulturschaffende als Begriff kannte man ebenso wenig wie Künstlerinnen damals rar waren) lange Wochen bis Monate in klimatisch angenehmen Regionen. In Engadiner Hotels genossen sie die trockenen und klaren Winter oder flüchteten vor der Hitze in die Sommerfrische des privilegiert gelegenen Hochtals. Einige Werke bekannter Schriftsteller belegen eindrücklich, wie positiv sich das Engadin und massgeblich das Waldhaus auf die Arbeit dieser Menschen ausgewirkt haben.

In Zeiten immer kürzer werdender Übernachtungsdauern hätte ein solcher Blick zurück vor ein paar Jahren ein Achselzucken verursacht, kehrt doch die «gute alte Zeit» nicht zurück. Eine kleine Gruppe sogenannt digitaler Nomadinnen und Nomaden arbeitet zwar seit längerem von irgendwo, aber erst mit der Corona-Pandemie hat dieses Arbeitsmodell eine breitere Akzeptanz erfahren. Klar belegen lässt sich die intensivere Nutzung ihrer Wohnungen durch die Zweitheimischen. Aber auch Hotels experimentieren mit Modellen der neuen Arbeitswelten und vermieten ihre Zimmer und Seminarräume an die vormals unbekanntes Spezies Arbeitstouristen. Die Destina-

tionsorganisationen und die zugewandten Orte reagieren. Spannend: im Engadin versucht «Mia Engadina» seit einigen Jahren das Tal als Arbeits-, Wohn- und Inspirationsort für Einheimische, als auch für Zweitheimische und Gäste zu etablieren. Und der von Lord Norman Foster gezeichnete «InnHub» in La Punt verspricht schon bald gezielt Arbeitstouristen anzuziehen.

Erfahrungen aus anderen Bergregionen der Schweiz zeigen indes, dass unkonventionell-schön eingerichtete Co-Working Räume allein kaum erfolgsversprechend sind. Soziale Interaktionen sind und bleiben zentral und verlangen nach einer sorgfältigen Kuratation der verschiedenen Angebote und Programme, die Arbeiten fern vom Homeoffice oder dem guten alten Büro attraktiv erscheinen lassen. Und sollen aus ein paar Tagen Arbeiten im Engadin sogar ganze Wochen oder Monate werden, stellen sich weitere Herausforderungen. Hotels dürften sich bei der Gestaltung ihrer Übernachtungspreise nicht mehr am traditionellen Feriengast orientieren, sondern müssten neue Preismodelle andenken. Kombiniert mit Angeboten familienergänzender Kinderbetreuung (Stichwort Hotelkindergarten), ergäbe sich eventuell sogar die Chance, jüngere Paare für längere Aufenthalte in den Bergen zu begeistern. Co-Working, er-

gänzt mit kreativem «Co-Living», erlauben die geschickte Verknüpfung von Arbeit und Freizeit. Und führen vielleicht sogar dazu, dass sich künftig ganze Arbeitsteams für ihre Workshops nicht mehr im urbanen Büro, sondern in zweckdienlich eingerichteten Räumlichkeiten des Hotels treffen. Berechtigterweise mag man nun einwerfen, warum sich Hotels auf günstigere Preise für Langzeitaufenthalte einlassen sollen, wenn die Auslastung ohnehin hoch ist. Oder wer denn in einem Hotel die Rolle der oben erwähnten Kuratation übernimmt, ohne dass diese Aufgabe zu tiefen Spuren in der Lohnliste führt. Und schliesslich: stören sich die Feriengäste am Ende noch am umtriebigen Verhalten dieser Arbeitstouristen?

Persönlich sehe ich im Austesten neuer Marktmodelle grosse Chancen. Mit Anknüpfungspunkten an die Vergangenheit. Wer weiss, ob ein Thomas Mann oder Hermann Hesse heute von seinem zeitweiligen «Homeoffice Waldhaus» sprechen würde. Ersterer hat bekanntlich zum persönlichen Wohlbefinden an einem neuen Wirkungsort nicht viel mehr als seinen geliebten Schreibtisch benötigt. Und dies liesse sich doch auch heute organisieren? Für die Hoteldirektion wäre die Übernahme der Kuratation übrigens ein «Job Enrichment»; also eine Arbeitsbereicherung



mit viel Potenzial, im Austausch und gemeinsam mit den übrigen Coworkerinnen und Coworkern neue Geschäftsideen auszuhecken.

Urs Pfenninger, ehemaliger Waldhaus Praktikant und Stammgast

O nome soava estranho e não era fácil de pronunciar



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 tam-bém, dedicada 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-hu-

manos 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 portu- gue-

sa tem-se mantido fiel á região da Engadina e hoje, faz-se 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

Waldhaus Zufälle 5.0

Ein Besuch bei unsern Freunden und ehemaligen Mitarbeitenden, Hanni und Marzio Forni (bis Okt. 2018 im Albergo Forni in Airolo) und nun in Burgdorf zuhause, führte uns eine Blütenfahrt ins solothurnische Messen, wo wir per Zufall unsern ehemaligen Kochlehrling, Samuel Graber mit Frau Désirée und Tochter Josephine antrafen.

Samuel ist seit einigen Jahren Weinbauer und produziert herrliche Chasselas, Chardonnays und Pinot Noir Weine.

Felix Dietrich



«Leidenschaft, die Leiden schafft»

Mein Weg zum Chef de Cuisine

Mit 15 Jahren musste ich mich entscheiden, was ich werden soll. Maurer, das war bis anhin mein Beruf, das sollte es werden. Die Idee war aber schnell dahin, drei Wochen im November auf dem Bau hatten mir gezeigt, das sollte es nicht werden. Dank der Hilfe meiner Eltern habe ich ein freiwilliges Praktikum in den Osterferien im Pilgrimhaus in Soest (Deutschland) machen können und mir prompt in den Daumen geschnitten. Es ging direkt ins Krankenhaus! Am nächsten Tag stand ich zu Verwunderung aller wieder in der Küche, das war's, ich bekam einen Ausbildungsplatz. So richtig glücklich waren meine Eltern nicht, dass ich Koch werden wollte. «Wer nichts wird, wird Wirt», sagt man in Westfalen.

Meine Lehre kann man sich wie eine Dauerschleife von Gordon Ramsey's Kochsendung vorstellen: drei Jahre ohne Werbeunterbrechung! Ich wollte kündigen, mehrfach, täglich, stündlich, aber meine Eltern waren strikt: «Du hast es angefangen, das machst Du jetzt», klare Ansage! Ich weiss bis heute nicht, was die Idee der Küchenchefin war, aber wenn alle den Chef hassen, schweisst es das Team dahinter definitiv zusammen. Die Lehre hat ab dem dritten Monat dennoch Spass gemacht. Alle hinter der Küchen- & Sous Chef waren ein Haufen Verrückter, welche sich gegenseitig halfen, ärgerten und feierten. Ein solches Teamgefühl hatte ich zuvor noch nicht kennengelernt. Nebenbei habe ich auch noch etwas gelernt. Im Pilgrimhaus gab es keine Pulver oder vorgefertigten Lebensmittel, alles wurde selbst hergestellt. Damals für mich normal und heute bin ich dankbar, es so gelernt zu haben.

Als ich die Prüfung bestanden hatte, bin ich noch eine Zeit lang im Pilgrimhaus geblieben. Jedoch musste ich feststellen, dass man immer der Lehrling bleibt, es war also Zeit für Neues.

Ein Zufall führte mich nach Sedrun in die Schweiz. Ein Kollege, der ins Pilgrimhaus wechselte, gab mir die Nummer von einem Koch, den er aus der Schweiz kannte, dieser war Küchenchef in Sedrun, im Sport-hotel La Cruna. Ich rief an und eine Woche später fuhr ich im Winter in die Schweiz zu den Probearbeiten. Es gefiel mir und nach zwei Tagen bekam ich einen Vertrag für die Sommersaison. Es hiess also, Sachen packen und ab in die Schweiz. So richtig klar war mir nicht, was ich tue, und wurde es mir erst, als ich am 06.05.2001 in einem kleinen Personalzimmer sass, niemanden kannte und alles im Dorf geschlossen war. Am 10.05.2001 war dann mein erster Arbeitstag, alle sprachen romanisch, nur wenn man etwas von mir wollte, nicht. Ich habe mir fast jeden nur möglichen «Faux pas» geleistet. Zum Beispiel heisst der erste Sohn des Hauses Andrea, diesen Andrea, damals 9 Monate alt, habe ich direkt als Mädchen bezeichnet. «Kannst Du Rösti?», fragte der Küchenchef. Gesagt, getan... mit Eiweiss in der Kartoffel... - falsch. Dennoch gab es viel Neues in der Krone Sedrun zu lernen und so bin ich schliesslich zwei Jahre dort geblieben.

Der Höhenflug, inklusive Absturz, begann im Park-hotel Waldhaus in Flims. Ich dachte, ich kann es und bewarb mich ganz selbstbewusst und mutig als Küchenchef für das Restaurant «Mungga Stuba» - man hat mir den Job gegeben. Alles zu viel: selbst die Karte schreiben, Bestellungen an den Executive Chef geben, Hygienelisten führen, alleine kochen und spülen für maximal 60 Personen und an Wochenenden diverse Curling-Veranstaltungen. Täglich kam Herr Bohrer (Executive Chef Waldhaus Flims) vorbei, kontrollierte, verbesserte und schimpfte. Es brauchte die Androhung der Kündigung, bis es in meinem Kopf klickte: «frag doch mal wie es geht», dachte ich mir eines nachts in meinem kleinen Zimmer. Die Tage wurden länger und länger, 13 Tage arbeiten, ein freier Tag war der Arbeitsrhythmus, 10 Uhr beginnen 23 Uhr fertig. Das nennt man «geregelte Ar-



beitszeiten ohne Zimmerstunde». Zugegeben, es war mühsam, aber es hat sich gelohnt. Vieles von dem, was ich dort mit «blutiger Nase» bezahlt und dadurch gelernt habe, hat heute noch Relevanz und vor allem eine grosse Erkenntnis: «Ich kann es schaffen, wenn ich hart genug dafür arbeite». Am Ende der Wintersaison durfte ich bleiben und ich fühlte mich geadelt, dass Herr Bohrer mich zum Demi Chef Entremetier in der Hauptküche des Parkhotel Waldhaus Flims machte.

Die Hauptküche des Park Hotel Waldhaus ist riesig und hat mich sehr beeindruckt. Es gab so viele neue Dinge die ich noch nie zuvor gesehen hatte. Ein Hummerbecken sowie ein Tiefkühler so gross wie die gesamte Küche in meinem Lehrbetrieb. Roomservice und Halbpension kannte ich zuvor nicht, es gab ein Gourmet Restaurant, Bankette, eine Terrasse und BBQ am Mittag. Es wurde mit Produkten gekocht, die ich zuvor nur in Büchern gesehen hatte. Es war wie eine zweite Lehre. Wieder war ich der Wackelkandidat. Als Demi Chef hätte ich den Posten an zwei Tagen in der Woche leiten sollen, ich war zunächst überfordert, aber dieses Mal packte ich es sofort an: Früher kommen, länger bleiben, alles mitnehmen, was geht. Einmal mehr zahlte sich die harte Arbeit aus, ich durfte nicht nur bleiben, ich wurde Chef de Partie Entremetier.

In der Hauptküche hatte ich täglich mit Chef Bohrer zu tun, der mich tief beeindruckte. Alle hatten Angst vor ihm, er war ein harter Hund und vom alten Schlag, aber immer fair. Sein Fachwissen war so beeindruckend, das wollte ich auch: Chef werden, wie Chef Joe Bohrer. Ich fragte ihn. «Chef, wie wird man Chef in einem 5*Hotel?» Seine Antwort habe ich damals nicht verstanden, aber jetzt weiss ich, dass es stimmt. «Ich rate Dir davon ab, würde es aber immer wieder tun», das war der erste Satz. Er gab mir den Tipp die 5* Hotellerie nicht zu verlassen, und mich durchzukämpfen auf allen Positionen. Nach zwei Jahren im Park Hotel Waldhaus war es dann so weit, ich wechselte in den Zermatterhof.

Chef de Partie im Zermatterhof war ganz anders als in Flims, ich war mit einem Commis de Cuisine auf einem Posten, es gab «nur» HP und manchmal Bankette. Die Küche war klein und im Keller so niedrig, dass man keinen Hut tragen konnte. Das Beeindruckende im Zermatterhof war ein riesiges Buffet am Donnerstag. Hummerregen, Langusten-Pyramiden, Pasteten und Terrinen. Der Sommer in Zermatt ist zwar schön, aber die Kundschaft im Zermatterhof wechselte, sodass sich die Brigade der Küche von 18 auf sechs Köche reduzierte. Die vielen Fertigprodukte im Sommer machten das Kochen langweilig, es war also wieder an der Zeit, zu wechseln.

Es wurde Winter und es lockte das Kulm Hotel in St. Moritz. Ich durfte Chef de Partie Entremetier sein. Die Brigade auf meinem Posten bestand aus zwei Demi Chef de Partie, fünf Commis de Cuisine, insgesamt waren wir 55 Köche in der gesamten Küche. Mein Chef, Executive Chef Hans Nussbaumer. «St. Moritz ist die Wiege des Wintersports – St. Moritz ist das Kulm», mit diesen Worten begrüßte er uns am 4. Dezember in der Küche. Sie war wie aus einem anderen Jahrhundert, morgens hatte es 60°C, abends dann eher 70°, ein Öl-Ofen, ca. 12m lang war Schuld daran, denn der kannte nur an oder aus. Die Gästezahlen waren enorm: 250 Cover mittags, 480 Halbpensionsgäste abends, dazu Roomservice, Bankette im Dracula Club, Catering zur Bobbahn, dem Cresta Run und und und. Es war der Wahnsinn, die Tage waren lang, die Wochen länger, die Bilanz der Wintersaison: 4 Tage frei, ab Ende Januar vereinzelt Zimmerstunde. Nach Weihnachten verliessen uns die ersten Köche, «natürliche Auslese» nannte man das. Ich durfte bleiben. Herr Nussbaumer war auch ein harter Hund, er machte keinen Tag frei in der Saison, was ihn ab März, bildlich gesprochen, zu einem über-vollen Wasserbalon machte, so reichte eine Kleinigkeit und er platzte. Die klare Anweisung des Sous Chef in diesem Fall: Niemand spricht und niemand schaut ihn direkt an. Dennoch, Herr Nussbaumer war ein korrekter Chef, welcher immer die Zügel in der Hand hielt. Er hat mir die Klassiker der Küche ein-

getrichert. Er sollte Recht behalten: Lerne die Grundlagen, dann kannst du auch den Rest, umgekehrt geht es nicht. Am Ende der Saison wäre ich gerne geblieben, aber das Kulm öffnete im Sommer nur acht Wochen, das war für mich zu kurz. Die Saison im Kulm hat mich fast zum Single gemacht, ich bin oft verzweifelt und dennoch war es diese Zeit, die St. Moritz zu einem besonderen Platz in meinem Herzen gemacht hat. Alles, was Anthony Bourdain in seinem Buch beschreibt, könnte dort passiert sein und wahrscheinlich hat er untertrieben, damit seine Leser nicht sagen, der Typ spinnt, aber erzählt tolle Geschichten.

Das Eden Roc, eine Hotel Perle aber keine grosse Liebe. Ich hatte mich bis dahin schon dreimal im Hotel Eden Roc beworben, anfangen durfte ich dort nie. Doch jetzt, in diesem Sommer hatte es funktioniert, Chef de Partie Tournant in der Hauptküche des Eden Roc. Den grössten Fehler machte ich schon beim Vorstellungsgespräch, als man mich fragte, ob ich Präferenzen in Bezug auf das Personalzimmer habe. «Nein» war meine Antwort und der Jackpot für das dortige Personalbüro. Ich bekam ein Zimmer unter dem Dach im fünften Stock, was sonst niemand wollte. Im Mai war es schon brutal warm, im Juni schlief ich dann im Waschkeller auf einer Luftmatratze, um den 40°C in meinem Zimmer zu entgehen. Wenigstens war die Küche klimatisiert, der Küchenchef war ein Westschweizer aus Sion. «Französisch ist eine neutrale Sprache, das kann jeder» war seine Maxime und in einer Küche voller Deutscher und Italiener sprach er beharrlich Französisch. Ehemaliger sein Sous Chef, war Hauptübersetzer und der eigentliche Chef in der Küche. Als der Chef Entremetier über Nacht das Hotel verliess, erbte ich seinen Posten. Das sich im Zwei-Wochen-Takt wiederholende HP-Menü, die sich wöchentlich wiederholende VP und das immer gleiche Sonntagsbrunch-Büffet langweilten mich. Das Tessin war mir zu warm und das Tessiner Chaos, was so gar nicht schweizerisch ist, liessen mich zum ersten Mal einen Vertrag kündigen und ich wechselte als Junior Sous Chef in das Carlton Hotel St. Moritz.

Zurück in St. Moritz, dort, wo ich so gerne war, durfte ich bei der Eröffnung eines Hotels mitmachen. Wahnsinn, alles neu, keine Zimmer, nur Suiten, die Preise dafür schwindelerregend. Die 14 Tage Preopening waren «Gehirnwäsche», es gab keinen Moment, an dem Dir nicht mitgeteilt wurde: «Wir sind die Geilsten». Nach 16 Monaten war geschlossen, «hochgefliegen – hart gelandet». In dieser Zeit, drei F&B Manager, vier Maitre de Hotel, zwei Personalchefs usw. Es war hart und lehrreich. Das Haus war schön, prachtvoll und dennoch lief es nicht rund. Im Sommer 2009 brauchte ich einen neuen Job und eine neue Freundin; vier Monate im Kulm hinten anstehen sind gut gegangen, 16 Monate im Carlton nicht. Rückwirkend nehme ich es ihr nicht Übel, dass Sie vor mir bemerkte, dass die Küche den ersten Platz in meinem Leben eingenommen hatte.

Im Kempinski Grand Hotel des Bains, sollte alles besser werden. Der Küchenchef, Matthias Roock, vier Tage älter als ich und ein Überflieger. Vieles habe ich dort gelernt, auch, was man nicht macht. Nach einem Jahr ging es nach Arosa und Tschüss St. Moritz...

Nichts ist wie St. Moritz. Im Tschuggen Arosa angekommen, ist vieles einfacher, weniger Glämmer, weniger extrem. Dennoch, jetzt zahlte sich aus, was ich gelernt hatte. Es dauerte nicht lange und ich konnte den Executive Chef davon überzeugen, mehr Verantwortung abzugeben. Ich durfte die Hauptküche übernehmen, das HP Menü schreiben und den Einkauf dafür machen. Klar, nicht alles klappt direkt und er hat mich immer wieder korrigieren müssen, aber mehr und mehr liess er mich machen. Es war schön, mehr Zeit zu haben und neben der Arbeit entwickelten sich Freundschaften, welche noch heute Bestand haben. Wir krönten unser Schaffen mit ei-

nem Michelin Stern im Restaurant La Vetta. Herr Seegert (Executive Chef) und ich waren eine Einheit, was der eine dachte, wusste der andere. Es war ein Fehler, zu bleiben, als der Chef ging. Es dauerte noch eine Saison, ich tat es ihm gleich und verabschiedete mich wieder nach St. Moritz.

Das Carlton zum zweiten Mal. Das gleiche Haus und doch war alles anders. Die neue Direktion hatte aufgeräumt, ausser dem Cheftechniker und mir war niemand mehr von dem Eröffnungsteam dort. Der Direktor Bachofen war auch ein gelernter Koch und ein Direktor der alten Schule, jemand der Luxus kennt, liebt und weiss, dass er nicht der Gast, sondern der Gastgeber ist. Er hat immer viel verlangt, aber nie den Respekt verloren. Die Tage wurden wieder länger als im Tschuggen, und dennoch lohnte es sich. Für den Sommer musste etwas Neues her, das Carlton schliesst im Sommer...

Gstaad – das Altenheim von St. Moritz, so sagt man. Okay, so ganz in Gstaad war ich nie, ich durfte im Sommer 2013 im ERMITAGE Schönried Executive Sous Chef sein. Gutes Team, grossartiges Hotel, tolle Landschaft zum Töff fahren. Das Niveau ist auf dem

des Tschuggen. Es hat mir gut gefallen, aber dann kam ein Anruf aus dem Eden Roc, sie suchten einen Chef für das Restaurant Marina, mit der Option, Executive Chef im Winter im Carlton Hotel St. Moritz zu sein. Carlton gab es nur mit der Option Eden Roc. In Westfalen sagt man: «Zur Not frisst der Teufel Fliegen» Ich kündigte im ERMITAGE, um ins Eden Roc zu gehen.

Endlich Chef und es sollte kommen, wie Chef Joe Bohrer es sagte... «empfehlen kann man es keinem, machen würde ich es immer wieder». Es ist wie ein neuer Job, es geht um Organisation, ISO, Empathie, Führung, Politik, Gäste, Mitarbeiter, Zahlen, Lieferanten, etc. Dennoch, ich bin Bachofens dankbar, mir diese Möglichkeit gegeben zu haben, als erste Chef Position das Carlton Hotel St. Moritz zu bekommen. Ich verlasse mich auf das, was ich schon in der Mungga Stuba gelernt hatte: Kämpfe dich durch. Die Tage waren lang, länger, 5 Uhr mit dem Frühstückskoch beginnen, um Mitternacht geht es erst heim und frei? - erst nach dem Gourmet Festival! Irgendwann platzt der Knoten, das System beginnt zu laufen und es macht Spass. Die Herausforderung ist, das Problem zu vermeiden, bevor es auf-

tritt. Der grösste Unterschied zwischen Sous Chef und Chef de Cuisine besteht für mich darin, dass dir nun niemand mehr etwas zeigt, alles ist Deine Verantwortung!

Ich bin immer gerne im Carlton gewesen, und wahrscheinlich habe ich einen Fehler zweimal gemacht und dennoch Glück gehabt. Als Bachofens gegangen sind, war es wie mit Chef Seegert im Tschuggen. Der «Partner in Crime» hat mich verlassen und es wäre dort schon Zeit gewesen, weiterzuziehen, nichts war mehr, wie es war. Dennoch war der Zeitpunkt gut gewählt, denn das Glück brachte mir, dass die Stelle im Waldhaus in Sils frei wurde.

Das Waldhaus, angekommen 2018. Alles ist anders... Ich bin gerne hier, denn es hat mir die Möglichkeit gegeben, mich persönlich und auch meine Einstellung zu meinem Beruf zu ändern. Hier bin ich wieder mehr Handwerker als Manager. Ich liebe das Kochen, Geschmack, Rezepte, den Geruch der Küche, das Geklapper der Töpfe usw.

Natürlich besteht mein Job immer noch aus der Organisation der Küche, dem Einkauf, aber darüber hinaus auch aus der Ausbildung von neuen Köchen. Ich bin Koch aus Leidenschaft, ich esse aus Leiden-

schaft und meine Frau ist genervt, dass ich mit Ihr jede Kochsendung schaue und im Urlaub nach traditionellen Gerichten des Landes suche. Dieser Wahnsinn ist für viele unverständlich, so wie es für mich unverständlich ist, warum jemand diesen Beruf wählt, aber sich dafür nicht so richtig interessiert. In dieser Branche sind in der Vergangenheit viele Fehler gemacht worden, die uns in die jetzige Situation gebracht haben. Es ist absurd, dass Köche im TV gehypt werden, aber niemand Koch werden will. Bei Vorstellungsgesprächen für die Kochlehre mit den Eltern werde ich jedes Mal gefragt, ob das Kind mehr werden könne, als nur Koch. Meine Eltern haben vor 25 Jahren das Gleiche gefragt, ich denke, jetzt sehen Sie das auch anders. Zum Koch braucht es Leidenschaft – welche eben auch Leiden schafft...

Gero Porstein

Rezepte von Torsten Schulz

Geschätzte Gäste und Mitarbeitende,

Mein Name ist Torsten Schulz, seit 3 Jahren als Sous-Chef an der Seite von Gero Porstein und mit tollen Kollegen und Kolleginnen in Aktion in der Waldhaus-Küche. Die Teamarbeit und das Arbeiten mit regionalen und marktfrischen Produkten machen mir Freude. Dazu schätze ich die Atmosphäre im Waldhaus Sils und die vielfältigen Möglichkeiten kreativ zu bleiben. Als Ausgleich bewege ich mich gerne in der freien und einmaligen Natur. Als Erinnerung an Waldhaus-Ferien oder als Vorfreude auf den kommenden Sommer überlasse ich Ihnen zwei erfrischende Spezialitäten für warme Tage.



Focaccia mit Rosmarin und Cherry Tomaten

ZUTATEN

500 g Ruchmehl
350 g Wasser (Lauwarm)
50 g Olivenöl (Plus etwas für die Form und Teig)
20 g Hefe
18 g Salz
10 Stck. Cherry Tomaten
3 g Zucker
Rosmarin nach belieben
Hartweizen Griess

ZUBEREITUNG:

Mehl in eine grosse Schüssel geben und mit dem Salz mischen. In das Mehl eine kleine Mulde bereiten, Hefe in kleine Stücke brechen und mit dem Zucker und etwas lauwarmes Wasser 15 Minuten gehen lassen (Vorteig), das restliche Wasser und das Olivenöl dem Teig begeben und alles gut miteinander durchkneten mit einem feuchten Tuch bedecken und für 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen. Teig auf eine geölte Arbeitsfläche stürzen, und vorsichtig, von allen Seiten falten. Auflaufform oder Backblech mit Backpapier auslegen mit etwas Olivenöl beträufeln. Teig vorsichtig in Form heben und etwas stretchen, so dass es die Form ausfüllt. Cherry Tomaten halbieren und in den Teig stecken, Rosmarin nach Belieben drübergeben und wieder mit einem feuchten Tuch bedecken und nochmals eine

Stunde aufgehen lassen. Vorsichtig mit den Fingern Teig auflockern, so dass es kleine Blasen gibt und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Mit etwas Hartweizengriess bestreuen (Crunch), und im Ofen bei 220 Grad 10 Minuten backen Ofen auf 200 Grad zurückstellen und weitere 20 Minuten fertig backen. Klopfprobe wenn es sich hohl anhört, ist die Focaccia gar! Am besten die Focaccia direkt nach dem Backen rausnehmen und auf einem Gitter erkalten lassen.

Gazpacho Vegan

ZUTATEN

500 g Fleischtomaten
150 g Peperoni Rot
125 g Salat Gurke
5 g Knoblauch Zehen
125 g Gemüse Boullion
75 g Apfelessig
70 g Olivenöl
250 g Tomatensaft
10 g Salz
3 g Pfeffer aus der Mühle

1 Stck Zitrone (Saft)
1 g Tabasco

ZUBEREITUNG:

Fleischtomaten mit einem Messer den Strunk entfernen und an der oberen Seite fein einschneiden und in etwas kochendem Wasser 20 Sek. blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken, Tomaten Schalen und entkernen und in grobe Stücke schneiden und in ein hohes Gefäss geben. Peperoni und Gurke schälen, entkernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden und zu den Tomaten geben. Knoblauch rüsten und zugeben. Mit Salz und Pfeffer die Tomaten,

Gurken und Peperoni würzen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Bouillon, Apfelessig, Olivenöl, Tomatensaft, etwas Zitronensaft und Tabasco begeben und mit einem Mixer fein pürieren und im Kühlschrank für mehrere Stunden kaltstellen. Als Garnitur können noch Tomaten und Gurkenwürfel verwendet werden.

Torsten Schulz

Stefan Stiller als Gastkoch im Waldhaus

Das St. Moritz Gourmet Festival blickt auf eine einzigartige Erfolgsgeschichte zurück: In den vergangenen 30 Jahren genossen mehr als 100'000 Gäste die Kochkünste von über 240 internationalen Spitzengastköchen aus rund 30 Nationen. Heute, 30 Jahre später, hat sich das Gourmet Festival in St. Moritz in der internationalen Haute Cuisine etabliert und sich einen festen Platz im Eventkalender der gehobenen Gastronomie geschaffen. Aus Anlass des Jubiläums waren im Januar 2024 gleich zehn Drei-Sterne-Köche aus aller Welt zu Gast. Das Hotel Waldhaus hatte die Ehre, Stefan Stiller will-

kommen zu heissen. Der gebürtige Hildesheimer, der seit 2004 in Shanghai lebt, betreibt dort das «Taian Table», eines der beiden Drei-Sterne-Restaurants der 26-Millionen-Metropole. Seine Karriere begann in deutschen Spitzenhäusern, bevor er nach Shanghai zog und 2007 mit «Stillers Restaurant» seinen ersten eigenen Betrieb eröffnete. 2016 folgte das «Taian Table», das er in einem umgebauten Warenhaus zu einem der besten Restaurants der Stadt machte.

Margarita Lombardo



Ab die Post!

Das Bergell liegt dem Engadin zu Füssen. Es ist eines der 150 Bündner Täler und Teil des italienischen Sprachraums. Vom Dorf Maloja zieht es sich auf eine Länge von gut 20 Kilometern nach Castasegna hin, sinkt von 1800 m ü.M. auf 700 m ü. M. Die Val Bregaglia ist ein Mikrokosmos, bekannt etwa durch die Künstlerfamilie Giacometti, durch Rilkes Aufenthalt in Soglio, durch die Villa Garbald, entworfen durch den Architekten Gottfried Semper. «Architektur und Gärten» ist denn auch das Thema der diesjährigen Biennale Bregaglia, sie findet vom 2. Juni bis am 28. September statt; daran schliesst sich das Festival della Castagna an, es dauert bis Ende Oktober. Stündlich fährt das Schweizer Postauto von Sils ins Bergell und weiter ins italienische Städtchen Chiavenna.

Atempause im Pöstli Castasegna

Nun wenige Schritte von der alten Lovero-Brücke entfernt – der Bach trennt das schweizerische Val Bregaglia vom italienischen Val Chiavenna – liegt das Ristorante Garni Post, seit seiner Erbauung 1882 Treffpunkt für die Einheimischen und Gasthaus für die Fremden. Ebenerdig bietet es Terrasse, Bar und Speisezimmer, im ersten Stock stehen fünf Zimmer mit Etagenbad fürs Übernachten bereit. Bis vor wenigen Jahren führten die Besitzer Angela und Davide Gianotti das beliebte Haus, 2021 und 2022 war

die junge Bergeller Wirtin Alice Huber Gastgeberin. Seither sucht das Pöstli eine neue Bestimmung. Bis diese gefunden ist, betreibt es Stefan Keller als Pop-up-Pöstli, vom 1. Juli bis 31. Oktober 2024, mit beschränkten Öffnungszeiten und beschränktem Angebot. Waldhaus-Gästen ist er als Organisator und Moderator der «Weingala im Waldhaus» und der März-Woche «Keller im Quadrat» bekannt.

Bar, Osteria und Garni

Die Bar mit Terrasse und der kleine Speisesaal sind von Donnerstag bis Sonntag 16 Uhr bis 20 Uhr geöffnet, im Angebot sind Getränke und kalte Speisen. Ein Newsletter und die Website von www.stefankellerpartner.com weisen auf die aktuellen Aktivitäten rund ums Pöstli hin. So stehen unter anderem folgende Abendveranstaltungen auf dem Programm: Am Samstag, 27. Juli bereitet die Wanderköchin Birgit Indra Gerichte aus ihrer Heimat Österreich zu, am Samstag, 7. September laden Samuel Herzog und Susanne Vögeli ein, die lemusische Küche kennenzulernen, und am Samstag, 5. Oktober, kocht Monika Müller im Rahmen des Festival della Castagna. Sie war unter anderem als Gastgeberin und Köchin im Palazzo Salis in Soglio tätig.

Die Pöstli-Zimmer stehen täglich zur Verfügung, und es heisst: schlafen in der Schweiz und Frühstück in Italien. In der Bar Rossi auf der anderen Seite der Lovero-Brücke wird morgens Cappuccino oder Tee und Brioche serviert. Keine fünf Fussminuten weiter befindet sich das Altavilla, Vitos Pizzeria-Ristorante, am Mittag und Abend geöffnet, und ein knapp halbstündiger Spaziergang entlang der Maira (die auf der italienischen Seite nun Mera

heisst) führt zur Lanterna Verde, dem einzigen Ein-Sterne-Michelin-Restaurant der Provinz Sondrio. Was aus Küche und Keller der Familie Tonola serviert wird, das ist zum Niederknien.

Bis bald im Pöstli in Castasegna!

Stefan Keller



World Class Competition

Der von der Firma Diageo veranstaltete Weltklasse-Wettbewerb ist ein Wettkampf für Barkeeper und Mixologen. Dieser Wettbewerb stellt in der Tat das weltweit bedeutendste Ereignis für Barkeeper und Mixologie dar. Aktuell läuft die nationale Vorauswahl, bei der die Teilnehmer gegeneinander antreten. Nachdem der sogenannte Repräsentant für das jeweilige Land ausgewählt wurde, vertritt dieser das Land international bis zum Finale, das in diesem Jahr in São Paulo stattfinden wird.

Zu Beginn des Wettbewerbs werden die Spielregeln festgelegt, anschliessend kann jeder seine eigene Kategorie wählen, der er seinen Cocktail widmen möchte, und es werden die grundlegenden Regelungen genannt, die einzuhalten sind. Ich bin stolz darauf, in den letzten beiden Jahren hintereinander das nationale Halbfinale erreicht zu haben, nachdem ich vor Ort eine Bewertung von anonymen Richtern erhalten habe. Im letzten Jahr drehte sich alles um Rituale, und ich habe mich für den Talisker 10y als Hauptspirituose entschieden. Ich habe den

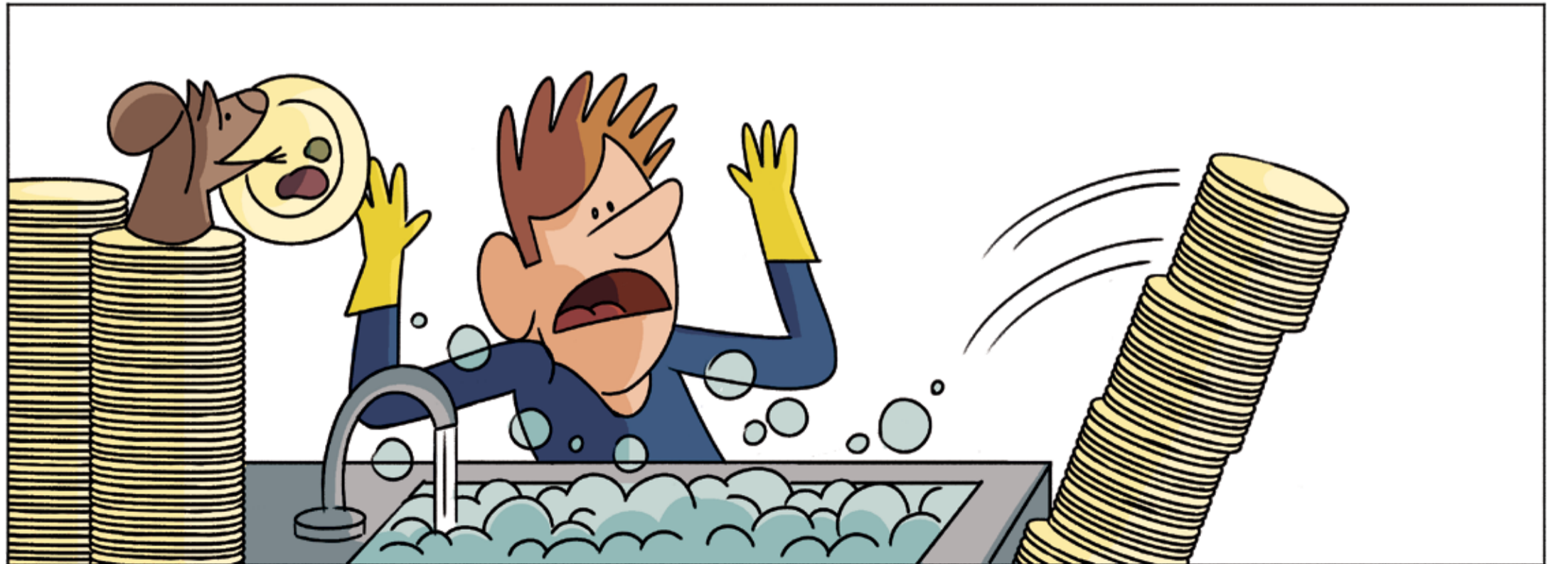
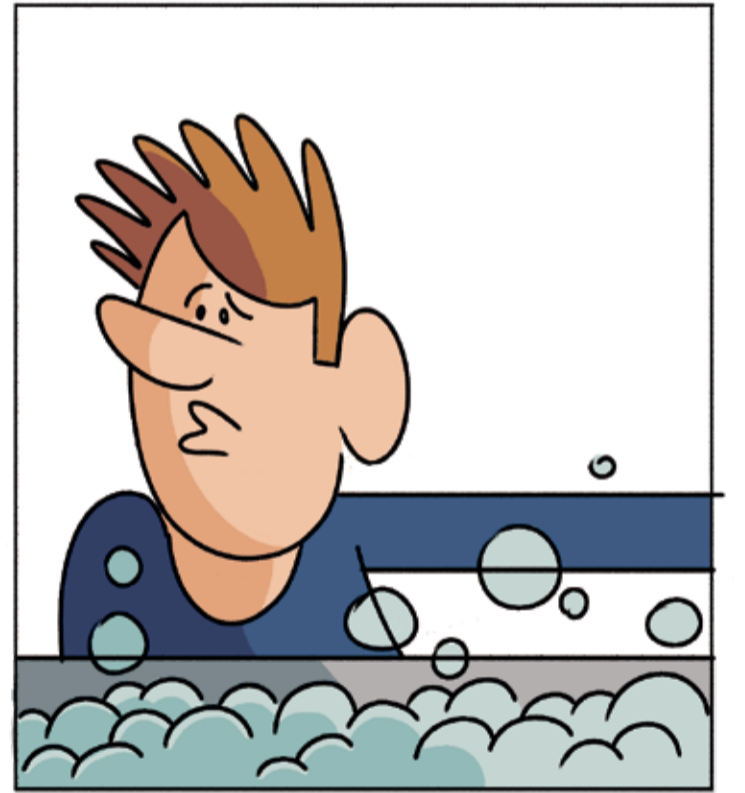
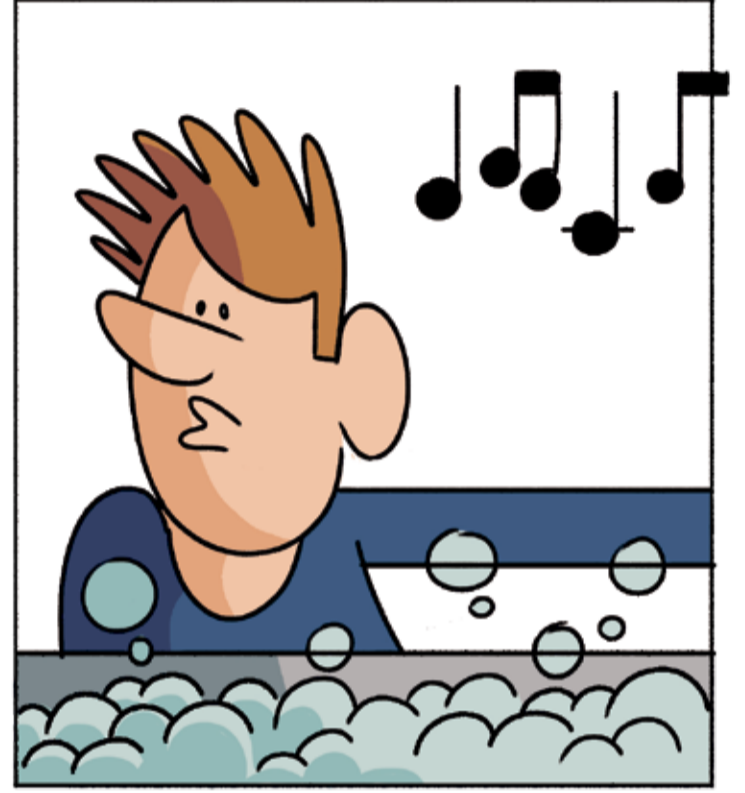
Cocktail mit weissem Salbei verfeinert, inspiriert von der Reinigungszeremonie der amerikanischen Ureinwohner. In diesem Jahr standen verschiedene Themen zur Auswahl: Aperitif oder Digestif. Ich entschied mich für Ersteres und wählte Tanqueray No. 10 als Hauptspirituose. Die Zutaten, die ich ausgewählt hatte, harmonisierten gut mit diesem äusserst aromatischen Gin, wobei Frische und Leichtigkeit im Vordergrund standen. Ich mixte Tanqueray No. 10 mit Grapefruitsaft, Ingwerer (Berner Ingwerlikör), Campari, Soda und einem hausgemachten Cordial aus Limetten und Petersilie zusammen. Der Cocktail war nicht nur im Wettbewerb, sondern auch im Waldhaus ein grosser Erfolg, was mich sehr glücklich macht und für die nächsten Erfindungen motiviert hat.

Kedar de Ritz



WALDHAUS STORIES

EPISODE
N° 3



WRITTEN AND ILLUSTRATED BY: COMALEONTE

Was für ein Saisonauftakt: KU·LI·MU·TH – Kulturfest in der Tennishalle

Im vergangenen Jahr hatte ich die Gelegenheit, im Rahmen meiner Weiterbildung am Lehrgang «CAS Eventmanagement» teilzunehmen. Das erste Modul fand in der Region statt, an der Academia Engiadina in Samedan. Weitere Module führten uns nach Zürich, Chur und zur Generalversammlung der St. Galler Kantonalbank auf den Olma Messen. Ebenso waren das «BeachPro» in Gstaad, die Ausstellung von CaravanSuisse an der Bernexpo und das Humorfestival in Arosa Teil weiterer Module.

Abschliessend mussten wir eine Zertifikatsarbeit verfassen und anschliessend präsentieren. In meiner Arbeit habe ich das «Eventkonzept für «Kulimuth» im Waldhaus Sils – Kulturfest in der Tennishalle» behandelt.

Zum Zeitpunkt der Verfassung dieses Berichts war bekannt, dass ich den Lehrgang bestanden habe, jedoch wurde das genaue Ergebnis noch nicht kommuniziert.

Bereits ein paar Male wurde die Tennishalle in eine Theaterbühne umgebaut, zuletzt für das «Waldhaus-Theater» zum 111-jährigen Jubiläum. Warum also nicht noch einmal?

Das Waldhaus, ein Ort von unvergleichlicher Schönheit und kultureller Bedeutung, – wem sag ich das, denn Sie liebe/r Leser*in wissen dies ja bestimmt, sonst wären Sie ja nicht hier :) – hat erneut sein Engagement für die Pflege und Förderung des kulturellen Erbes unter Beweis gestellt. Nach 21 erfolgreichen Jahren des «Internationalen Kulturfests Resonanzen» wird nun das nächste Kapitel aufgeschlagen: Kulimuth. Ein Event, um unseren Gästen im Jahr 2024 ein einzigartiges kulturelles Erlebnis zu bieten.

Die Idee von Kulimuth entspringt dem Wunsch, unseren Gästen während der noch ferienlosen Zeit im Juni etwas Besonderes zu bieten. Diese Veranstaltung vereint **Kultur, Literatur, Musik und Theater**, Kulimuth eben. Es wird nicht nur ein einmaliges Erlebnis sein, sondern auch den Geist der Kultur im Oberengadin widerspiegeln. Seit April 2023 arbeiten wir daran, dieses Konzept zu verwirklichen und ein umfangreiches Programm zu entwickeln, das Besucher*innen jeden Alters anspricht.

Kulimuth strebt nicht nur danach, ein breites Publikum anzusprechen, sondern auch eine Atmosphäre der Exklusivität zu schaffen. Die Umwandlung unserer Tennishalle in eine Kulturhalle ist ein innovativer Schritt, der es ermöglicht, ein vielfältiges Programm anzubieten und gleichzeitig die einzigartige Atmosphäre des Waldhauses zu bewahren. Durch die Einbindung lokaler Künstler*innen und die Förderung des kulturellen Erbes möchten wir langfristige Bindungen aufbauen und eine Plattform schaffen, auf der sich Menschen treffen, Ideen austauschen und gemeinsam die Schönheit der Kultur geniessen können.

Der Lehrgang «CAS Eventmanagement» hat mir verdeutlicht, dass Nachhaltigkeit in der Eventbranche zunehmend an Bedeutung gewinnt. Das hochaktuelle Thema ist auch bei Kulimuth nicht wegzudenken. Dass das Event nur einmal stattfinden wird, ist nicht unbedingt nachhaltig, doch weitere Aspekte der drei Säulen der Nachhaltigkeit zeigen durchaus Punkte auf.

Kulimuth und die drei Säulen der Nachhaltigkeit:
Soziale Nachhaltigkeit: Durch die Förderung lokaler Künstler*innen und die Integration von Bildungsangeboten möchten wir einen Beitrag zur sozialen Entwicklung in unserer Region leisten.

Ökologische Nachhaltigkeit: Wir setzen auf digitale Tickets und Mailings, um den Papierverbrauch zu reduzieren, und nutzen unsere Ressourcen effizient, um die Umweltbelastung zu minimieren.

Ökonomische Nachhaltigkeit: Durch eine realistische Budgetierung und die Unterstützung regionaler Lieferanten möchten wir sicherstellen, dass Kulimuth nicht nur ein kulturelles Ereignis, sondern auch wirtschaftlich rentabel ist.

Mit Kulimuth möchten wir nicht nur ein Event veranstalten, sondern auch einen Beitrag zur kulturellen Vielfalt und Nachhaltigkeit unserer Region leisten. Wir laden Sie herzlich ein, Teil dieser einzigartigen Veranstaltung zu sein und gemeinsam mit uns die Schönheit der Kultur im Oberengadin zu feiern.

Tauchen Sie ein in das Programm und lassen Sie sich von einer Vielzahl von Künstler*innen wie Christoph Marthaler, der einerseits im Gespräch mit dem Senior



des Hotels, Herrn Felix Dietrich, oder mit dem von ihm inszenierten Theaterstück «King Size», verzaubert. Weitere Künstler*innen wie Ueli Jäggi, begleitet von Simone Keller am Klavier, der Kinderchor «Incantanti», die spannende Podiumsdiskussion über «Mut zur Demokratie» oder Jürg Kienberger mit «AtemNoten» sind zu erleben.

Ich freue mich sehr, Teil dieses Projekts zu sein, und noch mehr, wenn es endlich losgeht und heisst: Vorhang auf und Bühne frei.

Canan Yilmaz

Das vorgeträumte Waldhaus

Der Hotelbesuch in den verdienten Ferien ist oft eines der grossen Highlights. Ein Domizil der Erholung und des schlemmenden Genusses. Man bucht sich neben dem Zimmer gleichzeitig auch die Höhe, in einer Art von zusammengewürfelter Gemeinschaft zu leben, deren verschiedene Welten mal exzentrisch, ruhig, besonnen und abenteuerlustig sein können. Diese Tage haben die Macht, den Suchenden wieder Muse zu verleiten, zur Kunst zurückzuführen, inmitten einer sonst so hektisch und oberflächlich verlaufenden Zeit.

Für viele gehört dies einfach dazu. In ein Hotel einzuchecken, wissend die Seele für die nächsten Tage baumeln zu lassen und in zahlreiche Verlockungen einzutauchen, die die Umgebung, das Hotel und deren Kultur bereithält. Darüber hinaus jegliches Aussenstehendes auf Zeit zu vergessen, abseits der aktuellen Unsicherheiten bis hin zu den kleinlichen Alltäglichkeiten. Man wird umrundet, umsorgt, für einen gewissen Augenblick steht man im Fokus, ist man in der Mitte des Geschehens.

Das Waldhaus, das ich als Thema meiner Vertiefungsarbeit im Rahmen meiner Lehre gewählt habe,

ist ein Paradebeispiel dafür. Wie Hesse einst schrieb «Unterwegs zu sein im Vorgeträumten Paradies» war das Waldhaus in Sils Maria nicht nur für Literaten, Dichter und Filmemacher, Journalisten und Musiker, ein vorgeträumtes Exil, in dem Sie viele Stunden ihres Lebens verbrachten, sondern auch für alle Naturliebhabenden, sport- und kulturbegeisterten. Menschen. Dieses Thema habe ich ausgewählt, da es einen Knotenpunkt all meiner Leidenschaften darstellt. Dazu gehören vor allem jene, die mit der sinnlichen Kraft spielen, musische wie auch künstlerische Facetten aufziehen und mit dem Geiste arbeiten. In der Literatur erscheint das Hotel oft als Wirkungsstätte in Romanen und da viele Autoren oft auf Reisen waren, sind Hotels ein wichtiger Faktor in deren Leben.

Das Geschehen im Hotel ist ein Treffpunkt des Kommens und Gehens und niemand bleibt auf Ewig, nur die Geschichten, die geschrieben wurden, überdauern. Ein wunderbares Beispiel, wie fast keines auf der Welt, ist das Waldhaus in Sils mit seiner einzigartigen Prominenz, dessen illustre Gäste den Mythos mitgestalteten. Dieses Haus fasziniert mich

und meiner Meinung nach gibt es kein vergleichbares Hotel, das die Flamme der Leidenschaft so wertschätzt, pflegt und behütet, als wäre sie Geheimnis, dessen Wirkung jeder mit Herzen eingeladen wird zu entdecken. Ein jeder hat seinen Platz und die Menschen, die Tag und Nacht Leben in das Gemäuer setzen, all die Mitarbeitenden hinter den Theken, der Reception, der Bar, in den Restaurants, der imposanten Küche, in der Raumpflege, das Kader, die Portiers und Concierges und noch viele weitere, sie alle sind die eigentliche Essenz, die mit aufrichtigem Interesse, Empathie und Leidenschaft, eine herzliche, vitale Oase schaffen, die auch mich verzauberte. Somit wusste ich, wieso die Menschen in das paradiesische Sils eincheckten und weshalb die zahlreichen Gäste und all die vielen namhaften Persönlichkeiten aus aller Welt zu diesem einen Ort pilgerten. Sie alle haben etwas gemeinsam: Sie waren alle mindestens einmal im Waldhaus Sils.

Dwayne Abgottspon
Lernender Hotelkommunikationsfachmann
schrieb seine Vertiefungsarbeit über das
Waldhaus

Einholen der Schweizer Fahne und dankbar für die gute und erfolgreiche Sommersaison durch unsere Mitarbeitenden aus der Hauswirtschaft:
Yohannes Tesfagabr
Hanni Mohammed Berhan



Das Engel-Chörli und das Waldhaus – eine lange Geschichte

Das Engel-Chörli Appenzell ist eine Ausnahmeerscheinung in der Schweizerischen Jodlerszene. Die acht Sänger haben sich in ihrer 40-jährigen Bühnentätigkeit nicht nur den Ruf als einer der besten Jodlerclubs erarbeitet. Und dies, obwohl sie nicht «astrein» als Jodlerclub auftraten. Ihr Bühnenprogramm bestand zum grösseren Teil aus Titeln im Stil von A-Cappella-Pop. Nein, ungewöhnlich ist viel eher, dass sich die acht Freunde in sehr jungen Jahren fanden und anschliessend 40 Jahre ohne einen Wechsel in der Formation auskamen – abgesehen von einem einzigen, tragischen Todesfall.

So kam das Engelchörli ins Waldhaus

Es war im Jahre 1995, als sich das Engel-Chörli und Felix Dietrich vom Waldhaus erstmals begegneten. Die Hotel-Kooperation Alpine Classic Hotels – zu dieser Hotel-Organisation gehört auch das Hotel Waldhaus – führte seine jährliche Versammlung im Appenzellerland durch. Christian und Damaris Lienhard, die Gastgeber im kurz vorher eröffneten Hotel Hof Weissbad, waren als Neumitglieder in der Kooperation für die Durchführung der jährlichen GV verantwortlich. Und damit war das befreundete Engel-Chörli für die Unterhaltung zuständig.

Weit nach Mitternacht und beim gemütlichen Bier oder Alpenbitter ergab ein Wort das andere. Spontan



engagierte Felix Dietrich als Präsident der Organisation die acht Sänger für eine Promotiontour von Swiss Alpine Classic nach Deutschland. Die Sänger hatten dort die Medienleute und später am Tag die Stammgäste der mitwirkenden Hotels zu unterhalten. Während der einwöchigen Reise wurden freundschaftliche Bande geknüpft, so dass es nicht lange dauerte, bis das Engel-Chörli erstmals zu Gast im schönen Hotel Waldhaus in Sils Maria sein durfte. Eine grosszügige Einladung, welche die Sänger mitsamt ihren

Frauen und Kindern noch so gerne annahmen. Und es sollte nicht bei diesem einen Mal bleiben.

Über 40 Jahre auf der Bühne

Nach ersten gesanglichen Gehversuchen im Jahr 1979 wurde das Engel-Chörli 1982 offiziell als Verein gegründet. Es sollte der Start in eine sehr aktive Bühnentätigkeit sein, die 2021 am (offiziell) nicht stattgefundenen Eid. Jodlerfest in Basel sein lang angekündigtes Ende fand. Was bleibt, sind acht eigene CD-Produktionen, die Mitwirkung auf mehreren weiteren CDs, dutzende TV- und Radio-Auftritte und ungezählte Erinnerungen. Besonders haften bleiben die musikalischen Auslandsreisen, insbesondere die Auftritte in Moskau und St.Petersburg. Schade nur, dass zum Schluss des Engel-Chörli-Daseins die vorgesehene Schluss-Tournee durch die Schweiz infolge Pandemie-Einschränkungen nicht stattfinden durfte.

Abwechslungsreiches Programm

Ein Markenzeichen des Engel-Chörli war stets der sehr gepflegte Jodelgesang. Hier setzten Sänger, Jodler und Chorleiter hohe Massstäbe an die Qualität, was sich auch darin spiegelt, dass sie von jedem Jodlerfest stets mit der Bestnote 1 nach Hause zurückreisen durften. Auf der Bühne wurde aber nicht nur gejodelt. Poppige Songs, a-cappella ge-

sungen – also ohne Instrumente – arrangiert für acht Männerstimmen und unterlegt mit eigenen, witzigen Texten im Appenzeller Dialekt wurden zum zweiten Markenzeichen der acht Sänger.

Dieser Mix aus Jodel und Pop öffnete die Türen zu Veranstaltern ausserhalb der Jodlerszene. Bald war das Engel-Chörli ein gern gesehener Gast in der Kleinkunstszene, wo sie abendfüllende Auftritte aus ihrem Repertoire mit weit über 100 Titeln ganz unterschiedlicher Stilrichtungen präsentierten und den Veranstaltern volle Säle garantierten. Mit bis zu 50 Auftritten und rund 40 Proben pro Jahr war die Belastung für die Sänger und deren Familien nebst der vollzeitlichen Berufstätigkeit zwar recht angespannt. Angesichts der grossen Freude, die in all den Konzertsälen bereitete werden durfte, überwog aber stets das Positive und die eigene Begeisterung für die gesangliche Tätigkeit.

Wenn das Engel-Chörli heute keine offiziellen Auftritte mehr macht, so heisst das nicht, dass sich die acht Freunde nicht weiterhin treffen. Jeden Monat ist mindestens ein gemütliches Treffen angesagt, wo stets viel gesungen und gelacht wird. So auch beim letzten Besuch im Waldhaus, Ende August 2023.

Emil Koller

20 Jahre Swiss Historic Hotels

swiss
historic
hotels

Jubiläumsfeier zum 20-jährigen Bestehen und Wirken der Swiss Historic Hotels – Grussadresse von Christian J. Jenny, Gemeindepräsident von St. Moritz – 7. April 2024

Geschätzte Damen und Herren
Sehr geehrte Frau historische Bundesrätin
Messieur, mesdames
Cari amici
Chars spectateurs

Es tönt schon fast lächerlich, wenn ausgerechnet die historische Hotellerie in der Schweiz gerade mal ihren 20. Geburtstag feiert. Aber sagen wir es so: Sie haben früh angefangen, aber spät zueinander gefunden.

Dass Sie zueinander gefunden haben, das ist natürlich eine wirklich gute Sache. Denn Traditionen sind ein bisschen wie alte Menschen. Es kommt der Moment, wo man sie pflegen muss, sonst gehen sie ein.

Ich möchte in meinem kurzen Grusswort eine kleine Reise durch meine Erinnerung unternehmen. Die letzten 20 Jahre und darüber hinaus. Ich habe heute das Privileg, einer Gemeinde mit der einen oder anderen halbwegs historischen Herberge vorzustehen. Immerhin eine davon ist bei Ihnen auch Mitglied.

Vor allem aber bin ich in meinem Leben oft Hotelgast gewesen. Und das ist für mich eben nicht dasselbe wie ein, pardon, Tourist. Der echte Hotelgast steht immer ein wenig im Verdacht, Teil des Mobilars zu sei.

Der wahrhaftige Hotelgast meidet prunkvolle Glaspaläste und alles, was nach Geschäftsreise riecht. Er sammelt weder Treuepunkte noch Shampoo-Fläschchen oder geprägte Spa-Pantoffeln. Wenn sich der Hotelgast in die Hotelhalle setzt, dann blendet er die Zeit aus.

Es ist für den Hotelgast schlicht nicht wichtig, ob man gerade Jahr 2024 oder 1924 schreibt. Er möchte

lediglich eine Zeitung in Händen halten und vielleicht eine Tasse Kaffee oder ein Gläschen Sherry. Und in Ruhe – aber keinesfalls in Stille! – über die Dinge nachdenken, was immer die Dinge sind.

Der Hotelgast weiss, was von ihm erwartet wird. Er weiss, dass er morgens nicht zu spät, dafür korrekt gekleidet, zum Frühstück zu erscheinen hat. Er weiss, dass er vormittags in seinem Zimmer nichts zu suchen hat, weil dann andere dort zu Werk gehen. Er nutzt diese Zeit für einen Appetit anregenden Spaziergang, denn schliesslich wartet ein leichtes Mittagessen.

Weil das wider Erwarten doch nicht so leicht war, ruht sich der Gast am frühen Nachmittag aus. Bevor er sich dann in die Hotelhalle begibt, um anderen Gästen diskret etwas Gesellschaft zu leisten.

Nach dem Abendessen, zu dessen Beginn der Gast am liebsten leise eine Consommé schlürft, weil das doch besonders bekömmlich ist, nach eben diesem Essen, pflegt der Gast je nachdem eine Zigarre zu rauchen, sich mit einem Kartenspiel zu beschäftigen oder er pflegt ganz einfach die Konversation mit Mitgästen in der Bar. Nie wird er laut, nie wird er aufdringlich, etwa gegenüber anderen Gästen des anderen Geschlechts. Und am Ende signiert er die Rechnung, ohne den Betrag anzuschauen.

So ein Gast kann – allein sein, mit Partner*in reisen oder sich einer Gruppe angeschlossen haben. Er ist jedoch nie einfach nur die Hälfte eines Paares oder gar ein Element einer kleinen Horde. Der Gast bewahrt seine Individualität auch dann, wenn er von anderen umgeben ist.

Stets grüsst er höflich, egal ob andere Gäste oder Angestellte des Hauses seinen Weg kreuzen.

Vor allem sieht er kein Personal, sondern erkennt seine vielen Gastgeberinnen und Gastgeber, die jeder und jede wie in einem Uhrwerk ein Teil des Gefüges eines Hauses sind, so wie er einer ist.

Der Gast tut höflicherweise so, als ob das alles selbstverständlich wäre. Aber er weiss genau, was für ein Aufwand hinter dieser täglichen Normalität steckt. Doch weil er Gast ist, schweigt er meist diskret und bleibt in seiner Rolle.

Und noch etwas haftet dem Gast an: Dieses Gefühl des Zufalls, was den Ort betrifft, an dem sein Hotel steht. Denn der Gast bereist nicht in erster Linie eine bestimmte Destination. Sondern er wählt ein Haus für seinen Aufenthalt.

Und für die Gastgeberinnen und Gastgeber ist der Gast nicht einfach nur eine mehrstellige Kreditkartennummer. Er ist Teil der grossartigen, immer etwas wechselnden aber sich im Kern gleich bleibenden Theateraufführung, die wir «Hotelbetrieb» nennen. Er nimmt dankbar die Rolle ein, die ihm dort zusteht. Und er weiss, dass die Qualität seiner Performance wichtig ist.

Geschätzte Hoteliers und Hotelières: Ich wage die Befürchtung in den Raum zu stellen, dass Ihre Häuser weitaus besser gepflegt und geschützt sind als

wir Gäste. Niemand schaut dazu, dass es uns weiterhin gibt. Und niemand stellt den Gast unter Denkmalschutz.

Vielleicht müsste man, quasi als Gegenstück zu Ihnen, auch eine Vereinigung historischer Hotelgäste gründen. Ich würde mich unter gewissen Umständen für den Vorstand zur Verfügung stellen, sollte dies dem allgemeinen Wunsch entsprechen.

Nun aber werde ich das tun, was ein guter Gast tut. Er steht nicht die ganze Zeit im Zentrum, sondern kann auch einmal schweigen und lächeln.

Eines aber tut der Gast stets: Nämlich: sich bedanken. In diesem Fall für die freundliche Einladung und Ihre Gastfreundschaft. Und den folgenden Satz sage ich als quasi Co-Gastgeber: Ich wünsche Ihnen allen einen wunderbaren Aufenthalt bei uns im Engadin.

(es gilt das gesprochene Wort,
cjj, 7. April 2024)



zeit:fluss – Das Kulturfest für Sils und das Engadin

Hier entsteht etwas Neues!

Im Herbst 2025 präsentieren wir das neue Kulturfest zeit:fluss.

Wir laden Sie ein, für eine Woche in die Welt der Musik, des Theaters und der Literatur einzutauchen, inmitten der einzigartigen Landschaft von Sils und dem Engadin.

Kultur gemeinsam erleben!

Für die erste Ausgabe von zeit:fluss entstehen unter der künstlerischen Leitung von Barbara Frey und ihrer Co-Leiterin Judith Gerstenberg thematisch verbundene Veranstaltungen an verschiedenen Orten in Sils und der Region. Aufgeführt werden diese von einem eigens für zeit:fluss zusammengestellten Ensemble aus Musiker:innen und Schauspieler:innen. Die Vorbereitungen sind in vollem Gange, und wir freuen uns darauf, demnächst das detaillierte Programm von zeit:fluss präsentieren zu können.



Barbara Frey

Barbara Frey im Gespräch mit Till Löffler

Till Löffler:

Was verbindet dich mit Sils und dem Engadin?

Barbara Frey: Auf meinen Wanderungen in der Region habe ich immer den Eindruck, Teil von etwas zu werden, was schwer in Worte zu fassen ist. Diese Grenze zum Unsagbaren fasziniert mich. Jegliche Form von «touristischem» Vokabular versagt vor der Gewalt dieser Gegend. Man muss über alles anders nachdenken.

Über Zeit und Ewigkeit, über die Natur, über die Seele. Das ist gleichermaßen schön und unheimlich. Und offenbar sehr «nachhaltig»: Sils- und Engadinbesuche bleiben ungewöhnlich lange im Gedächtnis. Es ist, als wäre man in etwas eingetaucht, was sich in einer anderen Zeitzone befindet. Wenn man ins städtische Getümmel zurückkehrt, nimmt man eine Kraft mit, die stärker ist als alle banalen Verrichtungen des Alltags.

TL: Welchen Ort schätzt du in Sils oder in der Region besonders?

BF: Da habe ich keinerlei Präferenzen. Bei jedem Aufenthalt gibt es so viel Neues zu entdecken. Allein das Vorbeiziehen von einigen Wolken kann der ganzen Welt eine andere Anmutung verleihen. Der Anblick einer uralten Arve, der Pfiff eines Murmeltiers, der stille Silsersee – alles scheint gleichberechtigt, alles gewinnt an Bedeutung. Bekannte Orte können einem plötzlich fremd vorkommen, während man in unbekanntem Zonen Vertrautes vorfindet.

TL: Der Dirigent Claudio Abbado beschrieb in einem Interview seine Faszination für die einzigartige Stille im Fextal. In dieser sei es ihm sogar möglich den fallenden Schnee zu hören. Er nennt es: «ein Hauch, ein nichts an Geräusch, das man dort erfahren kann».

Wie kann man solch intensive, individuelle Eindrücke mit den Mitteln des Theaters oder der Musik für ein Publikum übersetzen und erlebbar machen?

BF: Alle Kunst beruht auf einer radikalen Wahrnehmung. Das bedeutet, dass man sich frei machen muss von viel unnötigem Ballast, der unser tägliches Leben bestimmt. Im Grunde geht es darum, eine absolute Freiheit der Sinne und des Geistes zu finden, ähnlich wie die Freiheit, die sich auf einer langen Wanderung im Körper einstellt: Zu Beginn mag es mühselig sein, man ist noch der Alltagszeit verhaftet, womöglich ungeduldig und nicht sicher, ob alles gut geht, aber allmählich verwandelt sich das Empfinden; Leichtigkeit und Klarheit stellen sich ein. Und das Staunen über den veränderten Zustand.

Abbado beschreibt eine Reihe von Verwandlungen: Die einzigartige Stille im Fextal macht aus ihm einen Menschen, der in ein unendliches Lauschen verfällt. Dies wiederum ermöglicht ihm, die Musik, in die er sich vertieft, anders wiederzugeben, er verwandelt sie – und am Ende uns, da wir diese Musik als im wahrsten Sinne unerhört empfinden können.

Alle Künste gründen auf der Sehnsucht nach Verwandlung, und sie beruhen auf einem Pakt mit dem schauenden und horchenden Publikum: Man gebt sich gemeinsam in andere Räume der Wahrnehmung.

Dort gewinnt alles eine andere Bedeutung; das kann Harmonie stiften oder beunruhigend sein.

Den fallenden Schnee zu hören, ist alles andere als harmlos – man muss es ja auch aushalten können!

TL: Du entwickelst zusammen mit der Co-Leiterin Judith Gerstenberg für das Kulturfest zeit:fluss das künstlerische Programm für die erste Durchführung 2025. Welche Rolle spielen Ort und Menschen bei deinen/euren Überlegungen?

BF: Judith Gerstenberg und ich kommen vom Theater und können also nur in der Gemeinschaft mit anderen Menschen etwas erfinden. Wir schauen mit grossem Interesse und einer gewissen Ehrfurcht auf die Gegend um Sils, und wir sind neugierig darauf, wie unsere Mitstreiter:innen die Region wahrnehmen.

Daraus entwickeln sich der gemeinsame Geist, der Austausch von Ideen und der miteinander geteilte Erfahrungsraum.

TL: Sind Theater, Musik und Literatur nicht Kunstformen, welche den Menschen immer in seiner Ganzheit betreffen und die man daher nicht auf einen Ort oder eine Region hin fokussieren kann?

BF: Das eine schliesst das andere nicht aus – zumal an einem Ort wie dem Engadin, der uns sozusagen «von Natur» aus wegführt vom Alltag. Wenn ich ein Gedicht in einem Stadtraum hörbar machen kann, ist das auch an Orten möglich, wo ich weiter weg bin von all meinen Gewohnheiten. Es geht nicht da-

rum, das zu reproduzieren, was man gemeinhin in Kulturinstitutionen veranstaltet, sondern darum, dem «Genius loci» nachzuspüren und zu schauen, was er mit einem macht und wie er Einfluss nimmt auf künstlerische Prozesse.

Künstlerische Leitung:

Die international tätige Regisseurin Barbara Frey war unter anderem zehn Jahre Intendantin des Schauspielhauses Zürich. Von 2021 bis 2023 leitete sie die Ruhrtriennale, das grösste Kunstfestival Nordrhein-Westfalens. Als Regisseurin inszeniert sie an den grossen deutschsprachigen Bühnen wie dem Burgtheater in Wien, dem Theater Basel oder der Schaubühne Berlin.

Co-Leitung und Dramaturgie:

Judith Gerstenberg war 10 Jahre leitende Dramaturgin am Schauspiel Hannover. Seit 2023 ist sie Dramaturgin am Schauspielhaus Hamburg.

Beide verbindet unter anderem die Zusammenarbeit an der Ruhrtriennale 2021-2023.

Alle Informationen über das Kulturfest, das detaillierte Programm, den Förderverein und einen exklusiven Blick hinter die Kulissen erhalten Sie unter: www.zeit-fluss.ch

Stiftung Kultur im Waldhaus Sils

Das Waldhaus hat Kultur.

Das Waldhaus ist Kultur.

Viele Impulse gehen von unserem Hotel aus. Eingebettet in eine der schönsten Kulturlandschaften Europas, hat es von der ersten Saison an bedeutende Künstlerinnen, Künstler und Intellektuelle beherbergt, und im Laufe der Jahrzehnte sind wir zu einem engagierten Veranstalter geworden. Kultur ist für uns aber nicht nur etwas, das im Hotel selbst stattfindet. Wir sehen sie als Teil eines grossen Ganzen und der Engadiner Kulturlandschaft. Als Gastgeber und Veranstalter pflegen wir ein kulturelles Engagement mit Strahlkraft über kantonale Grenzen hinweg, aber mit regionaler Verankerung.

Dieses Engagement wollen wir auch für die Zukunft erhalten und fördern. Darum wurde auf Initiative von Felix Dietrich im Jahr 2015 die 'Stiftung Kultur im Waldhaus Sils' ins Leben gerufen.



Wir geben Ihnen gerne Auskunft über alle unsere Aktivitäten. Schreiben Sie uns eine E-Mail an: stiftung.kultur@waldhaus-sils.ch

Einer der Schwerpunkte unserer Stiftung:

Das Förderprogramm

«Nachwuchsförderung und Generationen»: Das Thema ist höchst aktuell. Und liegt gerade für unsere Stiftung ganz nah. Denn die Stiftung erwuchs aus dem Hotel Waldhaus... dem Werk einer Familie, seit fünf Generationen.

Unsere Stiftung realisiert mit der Ausschreibung «Waldhausgewächse» ein jährlich stattfindendes Förderprogramm für junge Talente.

Zu einem vorgegebenen Thema wählen die jungen Menschen eine ihnen entsprechende Ausdrucksform wie Musik, Literatur, Design, Tanz, Theater, bildende Kunst oder neue Medien und entwickeln daraus künstlerische Projekte. Das können Solo-Projekte oder Gemeinschaftsarbeiten sein. Gerne sollen mehrere Generationen miteinbezogen werden. Das ist aber kein Muss.

Die aktuelle Ausschreibung finden Sie auf unserer Homepage: www.kulturimwaldhaus-sils.ch

Tragen Sie uns mit?

Wir freuen uns sehr, wenn Ihnen unser Engagement gefällt und Sie dieses unterstützen wollen. Machen Sie mit!

Zum Beispiel als Freund oder Freundin mit einem jährlichen Beitrag von CHF 100.-, als Gönner mit einem jährlichen Beitrag ab CHF 300.-, als Förderer mit einem jährlichen Beitrag ab CHF 1000.- oder einfach mit einer einmaligen Spende in selbstgewählter Höhe.

Vielleicht suchen Sie etwas Besonderes?

Dann gönnen sie sich die Premium-Mitgliedschaft «Club 1908» mit einem jährlichen Beitrag von CHF 1908.-.

Wir haben noch eine ganz besondere Neuigkeit für Sie.

Corner Stones für den neuen «Sunny Corner» Der neue Sunny Corner

Kultur und Kreativität brauchen Raum, um zur Geltung zu kommen. Selbst im altherwürdigen Grandhotel ist das eine bleibende Herausforderung. Vieles ist schon möglich. Aber was könnten wir nicht alles tun mit einem entsprechenden Ausbau des Sunny Corner als ideale Bühne für Kultur und Kreativität, für Lesungen und Auftritte, für Gespräche und Begegnungen.

Es ist ein langgehegter und schöner, aber auch sehr aufwändiger Plan. Sie können ganz konkret und tatkräftig mithelfen, ihn wahr zu machen. Namentlich mit einem «Corner Stone», einem tragenden Eckstein in Form einer projektbezogenen Spende von CHF 10'000.- oder mehr.

Gerne senden wir Ihnen Details zum Erscheinungsbild und den unterschiedlichen Nutzungsmöglichkeiten des neuen, geplanten Kulturraums.

Mitglieder des «Club 1908» oder des «Corner Stone» laden wir auch regelmässig zu ausgewählten Veranstaltungen und anschliessendem Austausch bei einem Apéro ein.

Im Voraus danken wir Ihnen herzlich für jede Unterstützung

Der Stiftungsrat: Felix Dietrich (Präsident), Larissa Bieler, Arthur Godel, Urs Kienberger, Till Löffler und Esther Schneider

zeit:fluss – Meisterklasse

Eine Brücke zwischen Vergangenheit und Zukunft

Bei zeit:fluss liegt uns die Förderung des Nachwuchses besonders am Herzen. In der ersten Ausgabe des zeit:fluss Kulturfestes 2025 ermöglichen wir talentierten jungen Musiker:innen eine einwöchige Meisterklasse mit der international engagierten Cellistin Martina Schucan. Die Teilnehmenden werden sich unserem Publikum in der Woche des Kulturfestes in einem Konzert präsentieren.



Martina Schucan

Martina Schucan im Gespräch mit Till Löffler

Till Löffler: Du bist seit deiner Kindheit sehr viel in Sils und im Engadin, und es ist dir daher bestens vertraut. Auf welche Weise hat dich das geprägt?

Martina Schucan: Sils war und ist eine Konstante in meinem Leben. Ich bin teilweise in Amerika und Deutschland aufgewachsen und habe lange in Paris gelebt, aber es gibt kein Jahr, in welchem ich nicht in Sils gewesen wäre. Ich fühle mich hier verwurzelt.

TL: Welchen Ort in Sils oder der Region schätzt du besonders?

MS: Was ich hier liebe, sind das Licht, die Felsen, das Wasser und die Vegetation, die Kargheit und das Üppige. In diesem Sinne ist es die Region als Ganzes, welche mir viel bedeutet.

TL: Der Beruf der Musikerin bringt es mit sich, dass man viel Zeit mit dem Instrument verbringt, um Konzerte und Aufnahmen vorzubereiten. Wie beeinflusst der Ort, an dem du dich befindest, diese Vorbereitungen?

Entwickeln sich Interpretationen an einem Ort wie Sils anders als zum Beispiel in einer Stadt?

MS: Grundsätzlich kann ich überall gut arbeiten und mit meinem Cello einen eigenen kleinen Kosmos bilden. Aber sicher fühle ich mich hier besonders energievoll, kann den Trubel des Stadtlebens ausblenden und mich konzentrierter und inspirierter auf Kompositionen einlassen. Allerdings kann die schöne Natur einen auch vom Cello weglocken...

TL: Als Solistin und zugleich Pädagogin wechselst du ständig zwischen zwei Rollen hin und her. Können diese beiden Rollen gut nebeneinander existieren?

MS: Meiner Meinung nach befruchten und nähren sich die beiden Tätigkeiten gegenseitig. Jede Erkenntnis, welche ich beim Spielen entdecke, fliesst sofort in den Unterricht ein. Umgekehrt fordert mich jede Fragestellung und jede junge musikalische Persönlichkeit, mit welcher ich arbeite, heraus, alles immer wieder neu zu überdenken und zu aktualisieren.

TL: Was ist das Besondere an einer Meisterklasse?

MS: In einer Masterclass sind alle Teilnehmenden losgelöst von ihrem alltäglichen Kontext. Das ermöglicht eine ganz besondere Intensität im gegenseitigen Austausch.

Das Neue, das Lebendige steht im Zentrum von Martina Schucans Musikverständnis.

Als Solistin konzertiert sie mit den Bamberger Sinfonikern, dem Metropolitan Orchestra Tokyo, dem Orchestre de la Suisse Romande und dem Tonhalleorchester Zürich und spielt an den internationalen Festivals von Salzburg, Luzern, Witten, Schwetzingen, Montpellier, Bratislava und Peking. Als Kammermusikerin nimmt sie an den Kammermusikfestivals von Kuhmo, Prussia Cove und Davos.

Das Erarbeiten der zeitgenössischen Musik ist ein zentraler Bestandteil ihres künstlerischen Engagements. Ihre Interpretationen des Konzertes von Henri Dutilleux, der «Assonance V» von Michael Jarrell und der Solosonate von Bernd Alois Zimmermann werden von der Fachwelt und dem Publikum gefeiert.

Martina Schucan ist Professorin an der Zürcher Hochschule der Künste und Mitglied des Collegium Novum Zürich.

Alle Informationen über die Meisterklasse und einen exklusiven Blick hinter die Kulissen erhalten Sie unter: www.zeit-fluss.ch

Stradivari-Fest Sils setzt auf Frauenpower



Im Hotel Waldhaus und in der Offenen Kirche erklingen diesmal ausschliesslich Werke von Komponistinnen. Die gefeierte Liedinterpretin Marie-Claude Chappuis verrät, warum diese Musik sie so stark berührt.

Von Tönen war sie bereits vor ihrer Geburt umgeben. «Meine Mutter trat als Solistin in Chören auf, auch während sie mich in ihrem Bauch trug. Inzwischen ist sie über achtzig Jahre alt und singt noch immer», erzählt die aus Fribourg stammende Mezzosopranistin Marie-Claude Chappuis. «Die Musik habe ich für mich entdeckt, bevor ich zu sprechen begann. Singen ist mein Leben, eine Berufung. Wenn ich einmal nicht auf der Bühne stehe, fühle ich mich wie ein Fisch auf dem Trockenen.»

Nach einem Gesangsstudium am Konservatorium ihrer Heimatstadt und am Mozarteum in Salzburg wurde Chappuis zunächst Ensemblemitglied des Tiroler Landestheaters in Innsbruck. Intendantin war damals Brigitte Fassbaender, die als Mezzosopranistin

tin Weltruhm erlangt hatte. «Sie ist mein grosses Vorbild, ihre absolute Hingabe an die Kunst inspiriert mich. Dieser Beruf verlangt von einem nicht nur viel, sondern alles – das hat sie mir einmal gesagt.»

Seit über zwanzig Jahren gastiert Chappuis freischaffend an bekannten internationalen Bühnen und Festivals, darunter die Salzburger Festspiele, die Opernhäuser in Zürich und Genf, die Berliner Staatsoper Unter den Linden, die Mailänder Scala und das Opernhaus La Monnaie in Brüssel. Ein Meilenstein in ihrer Karriere war Mozarts Oper «Idomeneo» in Graz und Zürich unter Leitung des legendären Dirigenten Nikolaus Harnoncourt. «Wir Sänger wurden von ihm immer respektiert und getragen. Er hatte künstlerische Visionen und war als Mensch stets auf der Suche nach der Wahrheit. Das ist enorm wichtig in einer Welt, in der so viel gelogen wird.»

Neben Opernrollen und grossen Konzertauftritten liegt Chappuis auch der Liedgesang am Herzen. 2001 gründete sie in Fribourg gemeinsam mit ihrer Mutter Thérèse das Festival du Lied, Brigitte Fassbaender ist Patin. «An Künstlern fasziniert mich vor allem die Persönlichkeit. Das ist das wichtigste Kriterium, wenn

ich Sängerinnen und Sänger zu mir einlade.» Besondere Kreativität bewies sie im Pandemiesommer 2020, als viele Veranstaltungen abgesagt werden mussten. Auf dem Parkplatz der Bergbahn im Dorf Charmey veranstaltete Chappuis ein Drive-In-Festival, das sogar in den USA für Aufsehen sorgte. Die Besucher lautstarken Beifall in Form von Hupkonzerten.

Vor der imposanten Alpenkulisse trat auch die Cellistin Maja Weber mit ihrem Stradivari Quartett auf. «Ich wusste da bereits vom Stradivari-Fest und sagte ihr, dass ich Sils Maria sehr liebe», gesteht Chappuis. «Ich verspüre eine ewige Sehnsucht nach diesem Ort, wo sich die Seele so gut erholen kann. Dass ich nun dabei sein kann, freut mich sehr.» Am Stradivari-Fest sind in diesem Jahr ausschliesslich Werke von Komponistinnen zu hören. Im Hotel Waldhaus trägt Chappuis Lieder von Fanny Hensel, Clara Schumann und Alma Mahler vor. «Diese Frauen waren geniale Künstlerinnen, die grossartige Werke geschrieben haben. Leider haben sie nicht immer die Aufmerksamkeit gefunden, die sie eigentlich verdient hätten. Ich wünsche mir, dass es selbstverständlich wird, diese schönen Stücke überall aufzuführen.» Chappuis verspricht interessante Entdeckungen, etwa frühe Lieder Hen-

sels in französischer Sprache wie «Chanson des Bergères» oder «L'amitié», die nicht allen bekannt sein dürften. Begleitet wird sie von Maja Weber, der Geigerin Maya Kadosh und der Pianistin Andrea Wiesli, die in der Offenen Kirche in Sils auch Klaviertrios von Schumann und Hensel spielen. Bei den zwei Konzerten im Waldhaus erklingen in unterschiedlicher Besetzung unter anderem noch Stücke von Nadia Boulanger und Mélanie Bonis.

Sie sei sehr dankbar, nach der Pandemie wieder live auftreten und die Nähe des Publikums spüren zu dürfen, sagt Chappuis. «Gemeinsam können wir einzigartige Momente erleben, die nicht wiederholbar sind. Als Künstlerin lebe ich dafür, durch meine Interpretationen die Werke von Komponisten zu neuem Leben zu erwecken und die Zuhörer damit zu berühren.»

Korina Kolbe
Engadiner Post, 20. Januar 2024



Neue Wege Origenens



Copyright: Benjamin Dillenburger / Michael Hansmeyer, ETH DBT

Wer den Weg ins Engadin über den Julierpass wählt, kommt auch an den Wirkungsstätten der Nova Fundaziun Origen vorbei – oder eher hindurch. Origen, die vielleicht eigenwilligste und einzigartigste Kulturinstitution des Alpenraums, ist in Riom im Val Surses verwurzelt und überall zu Hause. 2005 von Theologe und Theatermacher Giovanni Netzer gegründet, reflektiert Origen mit verschiedenen Kunstformen die Realität und den Mythos der Umgebung. Am Anfang allen Engagements stand das Theater, das im Freien spielt, von der Natur inspiriert ist und den Ort zeitgenössisch interpretiert. Im Laufe der Jahre kamen grosse Projekte in den Bereichen Denkmalpflege, Geschichtsforschung, Dorfentwicklung und neuen Bautechnologien dazu. Umgebung und Kunst werden zu einem Wechselspiel; die Landschaft wird zur Bühne und wird wiederum vom Schaffen Origenens geprägt.

Die bislang charakteristischste Spielstätte war der temporäre Theaterturm auf dem Julierpass, der wohl jedem Engadin-Reisenden aufgefallen und in Erinnerung geblieben ist. Der Rote Turm wurde 2017 errichtet und seither von grossen Künstlern und Kompanien aus der ganzen Welt bespielt. Vom Rö-

toromanischen Fernsehen bis zur englischen BBC haben weltweit Medien auf dem Pass gedreht und die internationale Ausstrahlung unterstrichen. Das kleine raumplanerische Wunder, wie der ehemalige Bundesrat Alain Berset den Roten Turm bei der Eröffnung bezeichnete, galt als einer der besten Klangkörper Graubündens. Seit dem obligaten Rückbau im Herbst 2023 fehlt Origen ihr Markenzeichen,

Graubündens seine international bekannteste Bühne und uns ein Fixpunkt auf dem Weg ins Engadin. Scheinbar unmerklich passieren wir nun den Alpenübergang und erreichen die andere Seite – ohne je wirklich oben gewesen zu sein.

Zeitgleich entstanden in den letzten Jahren neue Wirkungsstätten. Insbesondere das Dorf Mulegns wurde mit der Übernahme der baufälligen Gebäude des historischen Post Hotel Löwe und der Weissen Villa aus seinem Dornröschenschlaf geweckt und so vor dem weiteren Verfall gerettet. Nach der Verschiebung der Weissen Villa folgte die Renovation des «Löwen». Das geschichtsträchtige Hotel wurde einst von der Familie Balzer erbaut, die auch massgeblich zum Postverkehr am Julierpass beigetragen hat. Kühn und visionär werden die Balzers beschrieben, Kinder ihrer Zeit. Die Belle Époque und der Fortschritt kommen nun mit Origen zurück nach Mulegns. Das sanierte Post Hotel Löwe ist Martin Leutholds grossartiges Meisterwerk. Der langjährige Kreativdirektor der St. Galler Textilmanufaktur Jakob Schläpfer hat dem Haus seine kraftvolle, behutsame Handschrift verliehen. Aber am besten machen Sie sich selbst ein Bild: Im Juni 2024 öffnet der Löwe seine Tore und lädt zur grossen geführten Tour durch den illustren Hotelpalast mit seinen verborgenen Kellern, romantischen Dachzimmern und fürstlichen Suiten auf sieben Stockwerken! Ab Juli soll der Löwe als Hotel auch wieder Gäste beherbergen.

Mindestens so visionär wie einst der Bau des Post Hotel Löwe ist der Weisse Turm («Tor Alva»), der

in Zusammenarbeit mit der ETH Zürich für Mulegns entsteht. Mit rund 30 Metern Höhe wird der Weisse Turm das höchste 3D-gedruckte Bauwerk der Welt. Mit seiner filigranen Gestalt knüpft er an die Geschichte der berühmten Bündner Zuckerbäcker und Baumeister an und ist Konzerthaus, Kunstinstallation, Theaterkulisse, Aussichtsturm und Denkmal zugleich. Das digitale Druckverfahren senkt den Materialbedarf und kommt ohne Schalung aus. Die modulare Bauweise erlaubt eine einfache Montage und schnelle Demontage. Damit revolutioniert der Turm das Bauwesen der Welt und holt den Pioniergeist wieder in die Bündner Berge. Seine Ausstrahlung soll einen sanften Tourismus in die Passdörfer zurückbringen und zum neuen Leuchtturm für Kultur, Architektur und Design werden.

Damit wird Origen auch dieses Jahr die Reise ins Engadin mit einem neuen Wahrzeichen und Zwischenglied bereichern. Wer noch nicht über den Julier fährt, sollte spätestens jetzt die Reise wagen und dabei eine Aufführung in einer der vielen Spielstätten besuchen.

Auch für den Roten Turm auf dem Julierpass wurde bereits ein Nachfolgeprojekt skizziert: Origenens «Ospizio» soll einst von der reichen Passgeschichte erzählen, Reisende beherbergen, Passanten verpflegen und kulturelle Veranstaltungen ermöglichen. Doch ein Turm nach dem anderen...

Lilly Gygax

Origen und das Waldhaus

Die Verbindung zum Waldhaus ist eine lange Geschichte und geht zurück in die Anfänge von Origen. Aus dem Interesse von Felix Dietrich am Wirken von Giovanni Netzer wurde eine Freundschaft und daraus entstand bereits bei den ersten Aufführungen in der Burg Riom eine Zusammenarbeit, die bis heute andauert. An vielen grossen und wichtigen Anlässen durfte das Waldhaus Sils

mit dabei sein und mit Hilfe von eigenen und einheimischen Mitarbeitenden die jeweiligen Anlässe zu einem bleibenden und unvergesslichen Ereignis machen. In der Folge ist vor allem auch der 1. Benefiz-Anlass in Mulegns zu erwähnen, wo ein Team vom Waldhaus von den damaligen Besitzern des Löwen, Donata & Reto Willi, die Erlaubnis erhielten, den Löwen für eine kurze

Zeit wieder zu beleben und 150 Gäste zu bewirten. Daraus entstand die Tradition, dass jährlich ein Benefiz-Anlass für die Freunde und Förderer zugunsten von Origenens Projekten im Waldhaus in Sils stattfindet, und dies jeweils am letzten Tag der Sommersaison gegen Ende Oktober. - Einzigartig ja, wie eben Origen und das Waldhaus Sils. – Felix Dietrich

Posthotel Löwen

«Den Löwen wecken»
10. – 30. Juni
täglich um 11, 13, 15 Uhr

Grosse Führung inkl. kleiner Mahlzeit und Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln innerhalb Graubündens (die Reservationsbestätigung gilt als Fahrticket).
Reservation über unser online Buchungssystem

Hotel- / Restaurant-Betrieb
1. Juli – 20. Oktober

Täglich von 10 – 23 Uhr geöffnet
(warme Küche: 12 – 14 Uhr + 18 – 21 Uhr)
Kontakt: hotel@origen.ch

Kulturelle Veranstaltungen im Löwe
Im Rahmen des Sommerfestivals stehen unterschiedliche Vorträge, Führungen und ein neues Musiktheater aus der Feder von Giovanni auf dem Programm.

Anreise nach Mulegns
Aufgrund laufender Bauarbeiten sind in Mulegns keine Parkplätze verfügbar. Wir bitten deshalb unsere Gäste mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen. Die nächsten signalisierten Parkplätze befinden sich beim Langlaufzentrum in Rona sowie in Sur gegenüber dem Hotel Restaurant Edelweiss. Fahrplan: www.sbb.ch. Bei den grossen Führungen und dem Musiktheater ist das Fahrticket innerhalb Graubündens im Eintrittspreis inkludiert.



morph im Waldhaus



Das Waldhaus hat immer schon Dichterinnen und Denker, Schauspieler, Malerinnen und Künstler jeglicher Couleur angezogen. Deshalb lädt die Gastgeberfamilie auch heute noch Kulturschaffende ein, eine Zeitlang im Waldhaus zu wohnen und zu arbeiten. Von diesem ebenso schönen wie wichtigen Engagement durfte das Musik-Theater-Kollektiv morph Anfang Februar dieses Jahres profitieren. Die siebenköpfige Gruppe konzipierte, diskutierte und probte im Waldhaus eine Woche lang in den Hotelräumen — und entfloß für die Vorbereitung eines Musiktheater-Abends der Stadtluft und dem Alltagsstress. Gelegentlich ist eine gewisse räumliche Distanz zu den üblichen Arbeitsorten für den künstlerischen Prozess unverzichtbar — und doch sind nur die wenigsten Kulturschaffenden in der Lage, sich solche Freiräume leisten zu können.

Umso dankbarer sind wir, dass wir im Waldhaus diese wertvolle Möglichkeit hatten. Dabei genoss das Team nicht nur die räumliche Distanz zum Alltag — denn auch die Zeit scheint im Waldhaus ja in einem anderen Tempo zu fließen als im Flachland. So flog eine Woche im Sog der Waldhaus-Zeit vorbei — und gleichzeitig empfand das ganze Kollektiv eine gewisse Verlangsamung, ja: eine Entschleunigung. Selten hat dieses gewöhnungsbedürftige Modewort eine grössere Berechtigung, als wenn man im Waldhaus an einem Projekt arbeiten darf.

Wir denken also gerne an die Zeit im Oberengadin zurück und nutzen diesen Platz in der Waldhaus-Zeitung, um Ihnen einen kleinen Einblick in das Projekt morph zu geben, das im Waldhaus massgeblich weiterentwickelt wurde.

Bereits 2020 steckten die Bündner Schauspieler Nikolaus Schmid und Kurt Grünenfelder sowie der Kontrabassist und Komponist Luca Sisera ihre Köpfe zusammen und begannen während der Pandemie, zusammen theatral-musikalische Formen zu erforschen. Ihr gemeinsames Ziel war von Anfang an ein Abend, in dem sich die beiden Kunstformen auf Augenhöhe begegnen. Kein Theaterabend mit Musikbegleitung, aber auch kein inszeniertes Konzert; sondern eine zwischen den Medien schwebende Hybridform, die völlig neue Zugänge zu den behandelten Themen bietet. Als Grundlage für die Forschung nahmen sie sich eines der grössten Meisterwerke der Literaturgeschichte vor, das mit seiner Bearbeitung des Wandels in unseren schnelllebigen Zeiten eine überraschende Aktualität aufweist: Die Metamorphosen des Publius Ovidius Naso (43 v. Chr. — 17 n. Chr.).

Ein zeitlos aktueller Text — denn wir Heutigen leben ja in Zeiten des Wandels, heisst es allenthalben. Des sich wandelnden Klimas, der technologischen Transformationen, der Erosion aller Sicherheiten und dem Neudenken aller gesellschaftlichen Gepflogenheiten. Niemand hat sich dem Wandel, der Verwandlung und der Transformation ausführlicher gewidmet als Ovid in den 15 Büchern, rund 250 Episoden und insgesamt ca. 11'000 Versen der Metamorphosen.

Früh schon holten die drei Kulturschaffenden für diese Forschungen Expert:innen aus beiden Welten dazu, die die gleiche Lust am Intermedialen umtreibt. Als Performerin zunächst die Schlagzeugerin und erprobte Theatermusikerin Valeria Zanger. Neben der Bühne konnten mit dem Luzerner Regisseur Damiano Dlaboha und Dramaturg und Autor Béla Rothenbühler zwei äusserst musikkaffine Theaterschaffende gewonnen werden. Gemeinsam erarbeitete das so gewachsene Bündnerisch-Zentralschweizerische Team eine rund

einstündige Stückskizze, die in Form eines Try-Outs im Juni 2023 dem Publikum der Churer Postremise präsentiert wurde.

Die teils euphorischen Rückmeldungen der Zuschauer:innen und die ungebrochene Neugier des Teams an der musikalisch-theatralen Hybridform bewegten dieses dazu, auch 2024 weiter an Ovids Metamorphosen zu arbeiten. Der Zürcher Videokünstler und Bühnenbildner Jules Claude Gisler komplettierte für die Vorstellungen in der Postremise und im Luzerner Kleintheater im März 2024 das Team und erweiterte damit die Möglichkeiten der Darstellung.

Dieses siebenköpfige Team durfte im Februar also zu Gast im Waldhaus sein. Für manche Kollektivmitglieder war es der erste Besuch, andere blicken bereits auf mehrere Auftritte im Hotel zurück. Für alle aber wird die Woche im Februar unvergesslich bleiben. Wir bedanken uns also herzlich für diese unglaublich wertvolle, inspirierende und entschleunigte Waldhaus-Zeit. Und, wer weiss: Vielleicht kehrt die fertige Produktion morph eines Tages als Gastspiel an diesen wichtigen Ort ihrer Entstehung und Weiterentwicklung zurück. Es wäre uns eine Ehre.

Béla Rothenbühler

Wenn drei sich treffen...

...dann machen sie eine Skisafari! So erging es zumindest uns, das sind Lilly Gygax, Pater Aaron Brunner und ich, Linus Darimond. Und da eine Waldhaus Ausgabe ohne den obligatorischen Bericht über die Waldhaus-Skisafari keine vollständige Ausgabe ist, berichte ich gerne von unserem gemeinsam spontanen, intensiven und äusserst schönen Skitag.

Da wir uns alle dem Waldhaus und den Oberengadiner Pisten sehr verbunden fühlen, verwundert es nicht, dass wir früher oder später wieder hier aufschlagen würden; das wir es zur gleichen Zeit taten, war jedoch ein mehr als schöner Zufall. Dieser gab uns also die Gelegenheit, die geteilte Leidenschaft des Skifahrens auch gemeinsam auszuüben, sodass wir uns kurzerhand zu besagtem Skitag verabredeten. Aber es konnte gewiss nicht ein herkömmlicher Skitag werden, nein, wenn, dann veranstalten wir eine Skisafari (zumindest in abgespeckter Form).

So trafen wir uns also pünktlich zur ersten Gondel an der Talstation Furtshellas, um die ersten Linien in die frisch präparierten Pisten zu zeichnen. Einzig, der noch etwas wolkenverhangene Himmel und der für meinen Geschmack etwas tiefhängende Nebel hätten unsere Vorfreude und Stimmung trüben können, aber wenn wir ehrlich sind, nicht einmal widrigste Bedingungen hätten unserer guten Laune etwas anhaben können. Einig waren wir uns sowie so darin, dass es nicht lange dauern könnte, bis der Himmel aufreißt und uns herrlichste Bedingungen beschere würde. Bis das geschehen sollte, genos-

sen wir auch so die Zeit zum Ratschen während der Liftfahrten und konzentrierten uns umso mehr bei den Abfahrten, bei zwar sehr gutem Schnee aber noch beschränkten Sichtverhältnissen. Nachdem wir ein Groß der Pisten auf Furtshellas und Corvatsch gefahren waren, wagten wir den Übertritt nach St. Moritz, leider nicht, wie üblich, über die Hahnenseeabfahrt, dafür aber mit einer angenehmen Busfahrt.

Im Skigebiet Corviglia angekommen, sollte auch unser Optimismus belohnt werden: die Wolken verzogen sich, die Sonne trat hervor und das Engadin zeigte sich für den restlichen Tag von seiner Schokoladenseite. Ich übertreibe glaube ich nicht, wenn ich sage, dass es die besten Bedingungen waren, zu denen ich auf Corviglia je unterwegs war, sodass wir drei natürlich voll und ganz auf unsere Kosten gekommen sind! Ich übertreibe auch nicht, wenn ich sage, dass wir (und man möge mich korrigieren) keine Piste ausgelassen haben, sodass es schwer war überhaupt eine Pause einzubauen. Jedoch, auch die besten Bedingungen erfordern eine Pause, die wir uns schliesslich, natürlich an einem sonnigen Plätzchen auf der Terrasse, gönnten.

Früher oder später geht aber auch der schönste Skitag zu Ende und dieses Schicksal ereilte uns ebenso. Wir traten die Heimreise an, nicht aber, ohne doch noch einen Abstecher auf Corvatsch und Furtshellas zu unternehmen, um dort, wo alles begann, die letzten Schwünge in der Nachmittagssonne zu machen.



Kritische Lesende werden zu Recht darauf verweisen, dass für eine «echte» Skisafari doch noch Abfahrten auf Diavolezza und Lagalb hätten folgen müssen. So richtig das ist, erlaube ich mir dennoch unseren Skitag auch als Skisafari zu betiteln. Denn, wir hatten einen wunderbaren Tag auf den Pisten des Oberengadin, hatten eine tolle Gemeinschaft und sind wohlbehalten und zufrieden wieder ins Waldhaus zurückgekehrt und all

dies sind Kriterien, die eben auch eine gelungene Skisafari auszeichnen! Für eine fantastische Skisafari danke ich schließlich Euch, liebe Lilly und lieber Aaron und freue mich auf die nächste.

Linus Darimond

Waldhaus by Velo – eine Empfehlung

Hielt ich bislang die Rhätische Bahn auf ihrer Weltkulturerbestrecke von Chur nach St.Moritz für die entspannteste und stimmigste Anreise ins malerische Engadin, durfte ich vergangenen Spätsommer eine gänzlich neue Anreiseerfahrung machen. Diese war sicher weniger entspannt, aber mindestens genauso stimmig, um nicht zu sagen perfekt, wenn das Waldhaus selbst als Ziel dient.

Am 20. September sattelte ich auf und startete früh morgens mit meinem leicht bepackten Rennrad in München meine bis dato längste und zugleich schönste Anreise ins Waldhaus. In drei Etappen plante ich die gut 350km von München nach Sils zurückzulegen und wurde ganz verheissungsvoll mit strahlendem Sonnenschein beschenkt.

Erstes Etappenziel: Thaur in Tirol, nahe Innsbruck und derzeit Wahlheimat meines Bruders und seiner Freundin. Die ersten Kilometer durch die Münchener Stadt sind vor allem noch von lästigen Ampeln geprägt, lässt man jedoch erst einmal die Stadtgrenzen hinter sich, wird man alsbald mit herrlichen Ausblicken auf die Berge belohnt, denen man sich nun Kilometer für Kilometer nähert. Nach etwa 100km legte ich eine – im wahrsten Sinne des Wortes – er-



frischende Pause am Achensee ein und gönnte mir eine herrliche Abkühlung, mit anschließendem Nickerchen in der Sonne. Die letzten Kilometer führten dann erstmals entlang des Inn, der mich von nun an die nächsten zwei Tage nach Sils fast ununterbrochen begleiten sollte. Bei meinen lieben Gastgebern angekommen, wurde ich mit einem isotonischen Getränk begrüßt und zum Abend gab es köstliche, hausgemachte Gnocchi – perfektes Radlsportessen!

Nach einer erholsamen Nacht startete ich auch den zweiten Tag beizeiten, vor mir lagen etwa 140km, mit gut 2000hm, um am nächsten Etappenziel, Scuol im Unterengadin, anzukommen. Zunächst einige Kilometer am Inn entlang, die Sonne hatte ich wiederum auf meiner Seite, erwartete mich der steilste Abschnitt der Strecke. Es galt, über die Passtrasse die Pillerhöhe zu erstrampeln, um dort mit einem herrlichen Ausblick und der darauffolgenden Abfahrt belohnt zu werden und schliesslich wieder auf den Inn zu treffen. Diesem folgend, mit doch schon einigen Kilometern in den Beinen ging es von nun an zwar nicht sonderlich steil, aber stetig bergauf, immerhin auf der Via Engiadina, das Ziel so zumindest schon einmal unter den Rädern. In Scuol kam ich schliesslich glücklich und doch etwas abgekämpft an, unklar jedoch, ob Beine oder Gesäss mehr schmerzten. So fielen auch die Aktivitäten des Abends mässig betriebsam aus, ich füllte bei einem Abendessen meinen Energiespeicher, bevor ich dann ins Bett der Jugendherberge fiel.

Neuer Morgen, letzte Etappe und Sonnenschein: Fehlanzeige, sondern solch ein Regenwetter, das dazu verleitet, die verbliebenen Kilometer doch noch mit der Rhätischen Bahn zurückzulegen. Das wäre, wie eingangs erwähnt, ja auch eine passende Anreise, aber letztlich nicht mit meinem Vorsatz vereinbar. Also: Augen zu und durch! Auf den plötzlichen Temperatursturz hätte ich sicher besser vorbereitet sein können, mein zwanghafter Optimismus in Bezug auf das Wetter verhinderte das jedoch. Es dauerte nicht lange und ich war ziemlich durchnässt, hatte zugleich aber noch einige Kilometer zu absol-



vieren. So wurde neben Inn und Regen auch der Gedanke, doch noch auf die Bahn zu wechseln, der ständige Begleiter dieser letzten Etappe. Diese 70km sind auch im verklärenden Rückblick nicht schön zu reden, aber mein Stolz siegte und nach dem Erklimmen des Waldhaus-Passes kam ich tropfend, zitternd und mit einem Lächeln auf den Lippen im Waldhaus an. Man könnte anmerken, dass das nun wirklich keine Besonderheit sei, ruft doch ein Ankommen im Waldhaus immer ein Lächeln hervor...ich bilde mir jedoch ein, dieses war ein besonderes.

Soweit also die – nach meinem Dafürhalten – schönste Anreise ins Waldhaus, die ich wärmstens (!) empfehlen kann. Das insbesondere der sich anschliessende Aufenthalt im Waldhaus eine Wohltat war, muss ich an dieser Stelle wohl nicht näher ausführen.

Linus Darimond

Back to the Top (of the world)

E anche quest'anno è arrivato il tanto atteso (forse non da tutti) torneo di calcio degli hotel dell'Engadina. Negli ultimi due anni i nostri ragazzi sono stati beffati nella partita finale, portando a casa degli amari, ma sempre ottimi, secondi posti. Quest'anno finalmente sono riusciti a giocare ogni partita al meglio, vincendo ogni partita dei gironi di qualificazione, semifinale e finale, anche grazie alla tifoseria. Tantissimi complimenti a tutti quanti per l'impegno, e un particolare al capitano Matteo Maida, e al coach Renato Pellegrinelli, che da tanti anni aiuta i nostri ragazzi.

Und auch dieses Jahr fand das lang ersehnte (vielleicht nicht von allen) Engadiner Hotelfussballturnier statt. In den letzten beiden Jahren wurden unsere Jungs im Endspiel besiegt und belegten bittere, aber immer hervorragende zweite Plätze. Dieses Jahr haben sie es endlich geschafft, jedes Spiel mit vollem Einsatz zu spielen und in der Vorrunde, im Halbfinale und im Finale jedes Spiel zu gewinnen, auch dank der Fans. Ein grosses Kompliment an alle für ihren Einsatz, und ein besonderes an Kapitän Matteo Maida und an Trainer Renato Pellegrinelli, der unsere Jungs seit vielen Jahren betreut.

I Fans

Martina Frigerio & Nina Schwager



Engadin Skimarathon A snowy conversation



Matteo Fontana und Carmelo Perdicaro

Ciao Melo!

L'anno scorso ci hai parlato del triathlon... vogliamo rassicurare chi ci legge e spiegare che no, in inverno non riposi in attesa delle fatiche estive?

Questa è la tua quarta Engadin Ski Marathon. Cosa ti spinge ogni anno a partecipare?

È sicuramente una sfida contro me stesso.. e poi il piacere di praticare sport all'aperto.

Quest'anno le condizioni meteorologiche hanno messo a dura prova la gara, sia prima che durante. Cosa ne pensi del cambio di percorso? Ha aiutato o penalizzato i partecipanti?

Personalmente non mi è piaciuto, si stava troppo tempo in coda e non c'era molta possibilità di uscire dalle scie e superare.

In che modo la nevicata ha influito sulla gara e sulla tua prestazione? Qual è stato il momento più duro?

Ciò che più ha dato fastidio è stato il vento contrario per tutta la gara che portava neve in faccia e negli occhi. Ho avuto un momento di sconforto

verso il trentesimo kilometro dove freddo e fatica stavano per avere la meglio.

Avendo già partecipato in passato, come è cambiata la tua preparazione rispetto alla prima edizione?

In realtà dal punto di vista dello sci di fondo non molto. Il grande cambiamento è l'allenamento di nuoto e bici indoor che faccio per il triathlon anche in inverno, che ovviamente mi porta ad essere più allenato.

Quali consigli daresti a chi si prepara ad affrontare la maratona per la prima volta?

Be, sarà scontato, ma avere un minimo di preparazione è basilare. Partecipare alla maratona solamente perché «si sa stare in piedi sugli sci», come mi capita di sentire, a mio parere è sbagliato. E ovviamente costanza nell'allenamento: andare qualche volta le due settimane prima della gara serve a poco... meglio poco ma spesso!

Martina Frigerio e Carmelo Perdicaro

The Waldhaus cycling experience

An hour a day in paradise



DAY 2 - THE NIETZSCHE WAY

The most talked about resident of Sils-Maria is the philosopher Friedrich Nietzsche, who lived here for a number of summers. He was also a famous and energetic walker, and wrote a book describing his favourite walks. The book is on sale at what is now a small museum named after him because it was in the house where he always stayed when in Sils-Maria. We are going to retrace some of Nietzsche's favourite routes.

To reach the Nietzsche house, turn right on leaving the Waldhaus Hotel, go downhill into the village square, and continue on the main road passing the little bridge, under which is the free-flowing stream from the Fex, bubbling on its way to the River Inn. Set back on the opposite side of the road is the Nietzsche Haus.



Make sure you visit the Haus sometime during your stay and/or try to go on a tour of the Haus on a Wednesday morning. However, if you keep cycling down the main street, pass the bus stop and the post office, until you see the road swing left over the stream. If you are in need of sustenance of course you can follow the main road and you will see the Volg store on your left where you can stop for provisions before going back across the main road and through the housing to reach the road to the Tal Station.

However it is best not to go to Volg but take the right hand fork down a little slope and keep on the road towards the Furtschellas cable car lift.

Whichever route you follow you will see the Tal station and ahead of you stretches the Upper Engadin

Cycle past the Tal station and then keep to the right of the Silvaplana See cycling along a well made but unpaved road along which Nietzsche walked on numerous occasions, as described by the Engadin tourist board.



The philosopher and poet Friedrich Nietzsche visited the Engadin for the first time at the beginning of July 1881.

Thereafter he spent every summer from 1883 to 1888 in Sils. He would be seen sitting on this stone on the shore of Lake Silvaplana, deep in thought. Here, among other things, he came up with the idea of eternal recurrence - the key concept of his major poetic work, «Thus spoke».



ZARATHUSTRA

You will see this stone now named the Nietzsche Stone. This is not a photo of the philosopher but comes from Mark Anderson's excellent book on the Zarathustra Stone. You could also try John Kaag's new autobiographical account of Hiking with Nietzsche. The Nietzsche Haus has a very good bookshop!

Now turn round, facing Sils Maria, and cycle back, aiming for the second stone on the Chaste peninsula. Again the Engadin tourist board describes your objective, the memorial stone on the Chaste peninsula which you can see from the Waldhaus.



The Chastè peninsula, the Jewel of Lake Sils - poets and philosophers would have wanted to stay here forever. For F. Nietzsche, too, it was one of the most beautiful spots in the Engadin. The Nietzsche memorial stone at the southern tip was erected in the year of the philosopher's death (1900) in his memory. A stonemason from Promontogno carved verses from Zarathustra into the memorial plaque, which is now integrated into the boulder.

With the translation being

Oh man! Take care!

*What does the deep midnight speak? "I was asleep, I was asleep,
From a deep dream I awoke: -
The world is deep,
And deeper than the day thought.
Deeper is her woe -,
Lust - deeper than heartache: Woe saith, perish!
But all desire wants eternity -,
- wants deep, deep eternity!"*

However a disappointment awaits ...



No cycles on the peninsula, and a good thing too, the path is too narrow so either walk or head back to the Waldhaus up a nice little hill, through the shadow cast by the Schweizerhof, exercising the lower gears.

Breakfast is the reward at the top of the hill.

Sir Muir Gray



Fischen im Engadin

Lej da la Tscheppa, ein Bergsee, der viele Angler aus dem Engadin anlockt. Für mich ist das Angeln nicht nur ein Hobby, sondern eine echte Leidenschaft, die mich immer wieder an diesen Ort zurückführt. Dies liegt nicht nur an der atemberaubenden Aussicht auf die Berge, sondern vielmehr an einer einzigartigen Fischart, die hier zu finden ist: Die Canadian Laketrouts, die in diesem Gewässer vorkommen und mit bis zu neun Kilogramm an Gewicht erreichen können.

Das Gefühl, die Ruhe des Sees zu genießen, während man geduldig darauf wartet, dass ein Fisch anbeißt, ist unbeschreiblich. Es ist eine besondere Verbindung zur Natur, die das Angeln am Lej da la Tscheppa zu einem unvergesslichen Erlebnis macht. Die Stille der Natur und das sanfte Plätschern sind perfekt, um sich zu entspannen und eine Verbindung mit der Natur aufzubauen.

Ich wünsche allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt und unvergessliche Erlebnisse in unserem Hotel.
Maximilian Endres



Genova – La Superba, Streifzüge durch die Kulturstadt



Kennen Sie Genova auch nur als Ort um aufzubrechen, um beispielsweise mit einem Schiff auf Kreuzfahrt oder mit der Fähre nach Korsika auszulaufen? Ed invece no! Genova ist vor allem ein wunderbarer Ort, um einzulaufen, anzukommen und zu verweilen.

Das ehemalige Direktorenpaar des Hotels Waldhaus Sils, Maria und Felix Dietrich-Kienberger, fühlte sich von diesem Versprechen angesprochen und beauftragte im Frühling 2024 die Historikerin und Autorin des Buches «Genova – La Superba», Prisca Roth, mit der Organisation einer Reise in die ligurische Hafenstadt. Und so traf am Nachmittag des 24. April nach einer 5-stündigen Fahrt eine kleine Gruppe Schweizer und Schweizerinnen am Hafen in Genova ein und wagte sich, mit ihren Rollkoffern im Schlepptau, in das labyrinthische Gassengewirr einer der grössten Altstädte Italiens. Sich zu verlieren ist nirgends schöner als in Genova...

Das Paradies wurde der Reisegruppe bereits am ersten Abend versprochen: «il paradiso di Castelletto», eine Aussichtsplattform, die mit einem Fahrstuhl im



Jugendstil erreicht wird und einen wunderbaren Ausblick über die im weichen Abendlicht schimmernden Dächer Genuas bietet. So erhaben präsentiert sich die Stadt, die auch «La Superba», die Stolze genannt wird, den Schwalben, denken wir! Und zu einer ganz besonderen Spezies Schwalben, nämlich den Bündner Schwalben, werden die Reisetilnehmerinnen und -teilnehmer als nächstes begleitet.

«Ils randulins», Rätoromanisch für «die Schwalben», bezeichnet eine spezielle Art Auswanderung, die vor allem die Engadiner und die Bergeller ab dem 16., und dann vermehrt ab dem 19. Jahrhundert, praktizierten: Sie wanderten jeweils auf Zeit aus, gründeten vom hohen Norden, bis in den tiefen Süden, vom äussersten Westen bis in den weitesten Osten Europas diverse Geschäfte, in erster Linie Zuckerbäckereien, aber auch Kaffeehäuser, Bierbrauereien, Marzipanfabriken... So auch die Familie Klainguti aus Samedan. 1828 eröffneten sie ihre Gran Bar e Pasticceria an der Piazza di Soziglia, mitten in Genova, schon bald gefolgt von diversen Niederlassungen und einer Fabrik für die Herstellung kandierter Früchte. Das damit erwirtschaftete Geld investierte sie in ihrer Heimat und liess in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zwei der ersten Luxushotels im Oberengadin errichten: das Hotel Bernina in Samedan und das Hotel Reine Victoria in St. Moritz. Hotels, die auch heute noch Gäste empfangen und die Ende des 19. Jahrhunderts ganz massgeblich zur Entwicklung des Tourismus in den Bündner Alpen beigetragen haben, finanziert von den erfolgreichen Geschäften in der ligurischen Hafenstadt.

Am zweiten Reisetag ging es zu Fuss durch die äusserst dichte und vielschichtige Kulturstadt, die mit spektakulären Kunstschatzen in Kirchen, mit prunkvollen Palazzi, schmucken Piazza und verwunschenen Parks aufwartet. Die Reisegruppe erfuhr unter anderem, wie Bankiers Genova im 16. Jahrhundert zur Weltmacht aufsteigen liessen und wie die Erfindung des Lottospiels das politische System des Stadtstaates stabilisierte. Aber auch, wie ab dem 16. Jahrhundert namhafte Tessiner Architekten, Bildhauer,

Maler, Stuckateure etc. die Stadt zum Blühen brachten und wie im 20. Jahrhundert die Stadtplaner unter dem faschistischen Regime zahlreiche Volksquartiere niederreissen und an dessen Stelle überdimensionierte Plätze und Alleen bauen liessen.

Am Nachmittag begab sich die Reisegruppe ans Meer, nach Nervi. In den botanischen Gärten und auf dem Panoramaweg über den steilen Klippen lässt es sich wunderbar in den Abend hineinspazieren.

Genova ist wie das Leben selbst: mal lustig mal traurig, schön und schmutzig, chaotisch und lieblich, laut und still, stolz und armselig – und vor allem ehrlich! Diesem Wechselbad der Gefühle setzte sich die Reisegruppe am dritten Tag aus. Der Rundgang begann an der Via Nuova, einem prunkvollen Strassenzug, gesäumt von luxuriösen Residenzen der führenden Familien, die 2006 ins UNESCO Weltkulturerbe aufgenommen wurden. Von diesem Ghetto der Superreichen zog die Reisegesellschaft weiter ins ehemalige Ghetto der Juden, begleitet von den Liedern des genuesischen cantautore Fabrizio de André, der das prekäre Leben der Prostituierten in Genuas Gassen besingt.

Auf der Righi wurde es den Schweizer und Schweizerinnen heimelig, obwohl der Blick vom Hausberg Genuas nicht über den Vierwaldstättersee reicht, sondern über die Stadt Genova, ihr immenses Hafengebiet und über das weite Meer. Dass der Ort weit oberhalb Genova tatsächlich Righi heisst, hat er den zwei Bahn pionieren aus der Innerschweiz, Franz Josef Bucher und Josef Durrer zu verdanken, die um 1900 den Ort mit einer Standseilbahn er-

schlossen und ihn damit, wie die Schweizer Rigi, zu einem beliebten Ausflugsort machten.

Der letzte gemeinsame Abend war geprägt vom äusserst kunstvollen und auf der Stelle vom Koch des Restaurants Voltalacarta, Maurizio Pinto, zubereiteten capponmagro, einer ligurischen Spezialität, die ausserhalb der Region kaum bekannt ist.

Friedrich Nietzsche hatte uns bereits vorgewarnt: der Monumentalfriedhof Staglieno, sei «der schönste der schönsten auf der Welt», meinte er einst. Am letzten Morgen durchwanderte die Reisegruppe diesen eindrucksvollen, 50 Fussballfelder grossen Skulpturenpark unter freiem Himmel. Unglaublich detailtreu gemeisselte Marmorstatuen offenbaren die Gefühle, Ängste, aber auch den Geltungszwang der Verstorbenen und ihrer Hinterbliebenen auf kunstvollste Art und Weise.

Am Nachmittag fanden sich alle Rollkoffer, mit deren Besitzer im Schlepptau, am Bahnhof Principe für die Rückreise ein. Ob jemand ein Stück seines Herzens in Genova gelassen hat? Sich zu verlieren ist nirgends schöner als in Genova...

Prisca Roth

Die promovierte Historikerin Prisca Roth ist im Bergell aufgewachsen, lebt nun in Haldenstein und Genova. Ihr Buch «Genova – La Superba. Streifzüge durch die Kulturstadt» liegt bereits in 2. Auflage beim Verlag Hier und Jetzt vor. Sie bietet mehrtägige Kulturreisen nach Genova an.

Infos dazu: www.recordari.ch/reise-nach-genova



«Man braucht zwei Dinge, um Grosses zu erreichen:
einen Plan und zu wenig Zeit.»

Leonard Bernstein

Ohne Leonard Bernstein widersprechen zu wollen, müssen wir festhalten, dass wir im Falle der Waldhaus News durchaus auch darauf angewiesen sind, viele Engagierte zu haben, die Lust haben, Ihre Erlebnisse rund um das Waldhaus zu teilen. Dafür sind wir einmal mehr sehr dankbar und wünschen Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, vor allem aus-

reichend Zeit, um die neue Ausgabe der Waldhaus News durchstöbern zu können.

Viel Freude bei der Lektüre wünscht das
Redaktionsteam!

