

Vorübergehend glücklich

Das Waldhaus Sils ist das «Hotel des Jahres 2017». Eine Hommage vom Schweizer Schriftsteller Alain Claude Sulzer

Es war nicht Liebe auf den ersten Blick, aber es blieb auch nicht bei einem One-Night-Stand. Meine erste Begegnung mit dem Hotel Waldhaus war etwas distanziert. Ich schwankte zwischen Staunen und Übertreibung, als ich vor dem mächtigen Gebäude stand, das ich bislang nur aus der Ferne als Trutzburg auf dem Hügelrücken zwischen hohen Tannen kannte. Und drinnen? In der legendären Halle herrschte reger Betrieb, einige Geschäftsleute überboten das nachmittäglich aufspielende Trio an Lautstärke (damals wurden hier noch fleissig Geschäfte vom Handy aus getätigt; längst ist dessen Gebrauch hier verpönt), abends nach dem Essen tanzten ältere Ehepaare in der Bar, ich kam mir vor wie in den Fünfzigern. Wo war ich da bloss hingekommen? Ich wusste nicht: Bin ich Akteur oder Dekor?

Von einer ganz anderen Seite zeigte sich mir das Hotel bei meinem nächsten Besuch wenige Jahre später. Das war im Januar 2013, als das Waldhaus seinen Gästen ein Buch präsentierte, zu dem auch ich einen Text beigetragen hatte. Für die von den Wahl-Engadinern Angelika Overath und Manfred Koch zusammengestellte Anthologie «Tafelfreuden» hatten Schriftsteller über ihre individuellen Essensvorlieben berichtet; jede und jeder gab sein Lieblingsgericht oder, wie ich es tat, gleich ein ganzes Menü zum Besten.

Die Hoteliers hatten sich bereit erklärt, sämtliche Autoren einzuladen und gemeinsam mit ihnen eine abendfüllende Monsterlesung mit begleitendem Essen zu veranstalten. Von siebenunddreissig Autoren sagten zweiundzwanzig zu, unter ihnen Hans Magnus Enzensberger, Franz Hohler, Brigitte Kronauer, Eva Menasse, Iso Camartin und auch ich (wer lässt sich eine solche Gelegenheit schon entgehen?). Wir wurden zunächst durch die helle Küche mit ihren diversen Satelliten für Gardemanger, Entremetier, Poissonnier und Patissier geführt, wo nur unmerklich mehr an unaufgeregter Betriebsamkeit herrschte als an gewöhn-

lichen Tagen. Ein mannsgrosser Schwertfisch harrete stumm seiner Metamorphose zum Haifisch (das Rezept von Ruth Klüger hiess «Haifisch in der Mikrowelle», aber für eine Mikrowelle, die in der Waldhausküche nicht vorkommt, konnte sich der Koch ebenso wenig erwärmen wie für den Haifisch). An allen Ecken und Enden wurde für den Abend gerüstet, geschnitten, blanchiert, paniert, paniert, tourniert und filetiert, auf den Herden simmert die Fonds, in den Kühlräumen sahen Fisch und Fleisch ihrer kulinarischen Transformation entgegen.

Auf meterlangen Buffets wurden Dutzende von Speisen vorgelegt

Das Resultat, das aus der Küche kam, war eine gastrostrategische Meisterleistung. Dutzende von warmen und kalten, süssen und salzigen Speisen wurden zwischen den Lesungen der Autoren auf meterlangen Buffets vorgelegt; allesamt waren dem Buch entnommen, um das sich an diesem Abend alles drehte. Und spätestens hier kamen Urs Kienberger und Felix Dietrich – die die Leitung des Hotels inzwischen an Patrick und Claudio Dietrich weitergegeben haben – persönlich ins Spiel. Selten habe ich so engagierte und fürsorgliche Veranstalter erlebt wie diese.

Im Schatten jedes Autors und jeder Autorin bewegte sich Felix Dietrich als guter Geist, darum besorgt, das Mikrofon zweiundzwanzigmal neu auszurichten. Dieser Abend entschied über mein neues, leidenschaftliches Verhältnis zum Waldhaus, das ich – zugegeben wenig originell – mit ungezählten anderen, Lebenden wie Toten, teile. Ich war unzweifelhaft Akteur, nicht Dekor. Etliche Jahre später siedelte ich einige Kapitel meines Romans «Postskriptum» dort an, wo sich die Zeit so leicht zurückdrehen und anhalten lässt, im Waldhaus in den 30er- und 50er-Jahren.

Es gibt vier Arten des klassischen Hotels, deren Ursprünge im 19. Jahrhundert liegen: das Kurhotel (mit angeschlossenem Thermalbad), das Badehotel (am See oder an der See), das



Spektakuläre Aussicht übers Oberengadin; der letztes Jahr neu eröffnete, 1400 Quadratmeter grosse Wellnessbereich; Fauteuils in der Hotelhalle, die zum Lesen oder Nichtstun einladen



Foto: Anzenberger, Reymond (2)

Stadthotel (in Grossstädten wie London oder Paris) und das Berghotel (im Engadin, im Berner Oberland oder im Wallis, um auf Schweizer Boden zu bleiben). Historisch auf der Herberge basierend, entfaltete sich das palastartige Grandhotel, von dem bald auch kleinere Ausgaben wie Pilze aus dem Boden schossen, ab Mitte des 19. Jahrhunderts zu majestätischer Grösse, als vornehmlich der englische Adel das Reisen, die Natur und die Erholung in abgediegener Atmosphäre entdeckte – allen voran Königin Victoria, die dank ihrer Schweizer Aufenthalte unzähligen Hotels das imperiale Siegel ihres triumphalen Namens aufdrückte.

Es war der 1850 in Niederwald geborene César Ritz, der damals die Hotels weltweit von Plüsch, Portieren, schweren Vorhängen und ähnlichen Staubfängern befreite und die indirekte Beleuchtung einführte, als deren Erfinder er gilt. Dank der Zusammenarbeit mit Auguste Escoffier führte er auch die Hotelgastronomie zu ungeahnten Höhenflügen. Die neue Ära begann, als er 1878 das Hotel National in Luzern übernahm; sie erreichte ihren Gipfel 1898, als in Paris das Hotel Ritz an der Place Vendôme seine Tore öffnete.

Zehn Jahre später logierten die ersten Gäste in Giger's Hotel Waldhaus, wie es damals hiess. Zwar gehört es unverkennbar zur Kategorie der Berghotels, doch seine Nähe zum Wald, aus dem es wie eine glücklich gestrandete Arche Noah herausragt – das Wasser der beiden Seen zu seinen Füßen hat es für immer hinter sich gelassen –, ist erheblich grösser als die zur Bergwelt. Auf ein erträgliches Mass zurechtgerückt, bilden die Berge hier ein beschauliches Hintergrundpanorama. Sie schützen die Städte nicht ein, sondern schützen ihn von weitem und geben ihm ein Gefühl der Geborgenheit. Anders als vor dem Matterhorn fühlt sich hier niemand genötigt, die Höhe kletternd bezwingen zu müssen.

Dazu passt auch das Interieur: Verglichen mit anderen Grandhotels

besticht das Waldhaus nicht durch protzige Luxussuiten, sondern durch zurückhaltend bürgerliche, auf individuelle Bedürfnisse zugeschnittene, eher unspektakuläre Zimmer (mit allerdings oft spektakulären Aussichten), von denen lediglich die grossen Speisesäle abweichen; ein Grund, warum die prunkliebenden Russen sich hier rarmachen. Selbst die Halle wirkt trotz ihrer durchaus beachtlichen Dimensionen handfest und behäbig, ein überdurchschnittlich geräumiges Wohnzimmer mit üppigem Blumenschmuck statt mit vergoldetem Stuck. Dazu passt, dass im Waldhaus eher Nietzsche- und Hessezitate, Konzerte und Lesungen, Yoga- und Intime Literaturgespräche als Seminare oder Politikertreffen stattfinden.

Nicht nur die Hoteliersfamilie, in deren Besitz sich das Hotel nunmehr in der fünften Generation befindet, auch die zahlreichen Angestellten, die sich um die Bewohner der hundertvierzig Zimmer kümmern, tragen zum Wohlbefinden der Gäste wesentlich bei. Wer hier regelmässig einkehrt, wird mit dem Personal älter, das dem Haus oft jahre-, wenn nicht jahrzehntelang treu bleibt: allesamt stets aufmerksam, aber nie aufdringlich, selbstbewusst, aber nicht arrogant, effizient und hilfsbereit, jedoch niemals devot.

Man wünschte sich aus vielerlei Gründen eine treffendere Bezeichnung als Personal für die vielen alten Bekannten, denen man im Waldhaus auf den Fluren, im Speisesaal, an der Bar, am Empfang oder im Bad bei jedem Aufenthalt wiederbegegnet. Wenn unser Gedächtnis uns über deren Namen und Funktionen hin und wieder auch im Stich lässt, auf ihre Loyalität und Freundlichkeit ist immer Verlass. Ob Kellner oder Zimmermädchen, ob Chauffeur, Sommelier oder Voiturier, jeder ist Teil dieser grossen Familie, in der auch der Fremde stets willkommen ist.

Den ersten Einblick ins Waldhausreich gewähren die allzeit präsenten Concierges: Arnold Giamara aus Tarasp und Karl Stolz aus Zehlendorf; zwei ungleiche Charaktere, die einander so perfekt ergänzen wie Don Carlos und Marquis Posa, ohne dass gleich der eine für den anderen sterben müsste. Sie wissen über alles Bescheid und haben auf alles eine Antwort, ausser auf indiskrete Fragen neugieriger Gäste (wie ich einer bin), die etwa gern wüssten, wer denn die Dame sei, der beim Frühstück stets der Platz in der Ecke am Fenster vorbehalten ist und die das anachronistische Gebaren einer russischen Grossfürstin an den Tag legt.

Das Waldhaus steht mit beiden Beinen in der Gegenwart

Der Concierge – in gewöhnlicheren Hotels nichts weiter als eine unverbindliche Empfangsperson, die einem die Frühstückzeiten erklärt und den Schlüssel übergibt, der im Waldhaus tatsächlich noch ein Schlüssel ist – wird zum Türöffner in die ebenso private wie öffentliche Welt dieses besonderen Hotels, das nicht nur aus Zimmern und Sälen, sondern auch aus der Summe aller darin Beschäftigten besteht, zu denen die Angestellten ebenso gehören wie die Gäste, die ja in erheblichem Mass mit dazu beitragen, dass es genau so weiterlebt, wie alle es sich wünschen.

Das Waldhaus zehrt zweifellos von seiner Vergangenheit, steht aber mit beiden Beinen in der Gegenwart, wovon die permanenten Erneuerungen wie der neue Wellnessbereich zeugen. Ob man sich extremer Wandertätigkeit oder kontemplativem Nichtstun hingibt, ob man Freunde zum Nachmittagsstee (mit anschließendem Wein oder Champagner) trifft, sich auf sein Zimmer zurückzieht, um zu lesen, zu arbeiten oder zu schlafen, oder ob man in einem der Fauteuils in der Halle über seiner Lektüre einschläft: Der Gast ist zu gar nichts verpflichtet.

Während andere sich mit der Seilbahn auf den Piz Corvatsch oder zu Fuss nach Maloja begeben, ob es regnet oder gerade mal wieder Engadiner Schneemangel herrscht: Mir ist es herzlich egal. Ich kann hier eine Woche leben, ohne das Hotel auch nur für eine Sekunde verlassen zu müssen. Mich drängt hier nichts, mir mangelt es an nichts. Ich habe alles, was ich brauche: ein Zimmer, das Frühstück, die Halle, ein Abendessen, die Bar, die Bibliothek – was brauche ich mehr, um vorübergehend glücklich zu sein?

* Alain Claude Sulzer wurde vor allem mit seinem Roman «Ein perfekter Kellner» bekannt. Im September erscheint sein neuestes Buch «Die Jugend ist ein fremdes Land». Zudem hat er das Libretto zu David Philip Heftis Oper «Annas Maske» geschrieben, die zurzeit in St. Gallen aufgeführt wird.

Schweizer Hotel des Jahres – die Jury

Zum 5. Mal erkürt die Sonntagszeitung das «Schweizer Hotel des Jahres». Gewählt wurde das Sieger-Hotel Waldhaus Sils von einer Jury aus Persönlichkeiten aus dem Journalismus und der Reisebranche (v. l.): Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus; Silvia Affolter, Unternehmerin und TV-Journalistin; Karl Wild, Fachpublizist und Buchautor; Hans Amrein, Fachjournalist und ehemaliger Chefredaktor «Hotelier»; Gery Nievergelt, Chefredaktor «Hotelrevue»; Christoph Ammann, Leiter Reisen Sonntagszeitung, «Tages-Anzeiger» und «Der Bund».



Ein Paradiesvogel im Höhenflug

Diego Glaus vom Albergo Losone ist Hotelier des Jahres 2017



Immer neue, verrückte Ideen: Diego Glaus vom Albergo Losone

Besseren von der Idee, das erste Motel der Schweiz zu bauen, kaufte SBB-Kondukteur Charly Glaus vor 60 Jahren auf einer gutverlassenen Sandbank der Maggia eine Riesenfläche Riedland. Zu Beginn der 90er-Jahre war er am Ziel. Das Albergo Losone gehörte zu den führenden 5-Stern-Hotels im Land. Als Charlys Kräfte nachliessen, schien das Märchen von Losone zu enden. Das Albergo siechte zunehmend seelen- und führungslös vor sich hin.

Doch dann traf das ein, was keiner zu hoffen gewagt hatte: Sohn Diego folgte dem Hilferuf aus dem Tessin. Er brach seine Karriere bei Mövenpick ab, verwirklichte sich während eines halben Jahres noch

den Traum vom Leben unter Indianern im Amazonasgebiet und kehrte zurück nach Losone. Beim Prüfen der Finanzen seien ihm die ersten grauen Haare gewachsen, erinnert er sich. Dann machte er sich an die Arbeit. Und wie.

Als genauso innovativer und kreativer Querdenker und Paradiesvogel wie sein legendärer Vater überrascht er die Gäste seit mittlerweile über zwei Jahrzehnten ständig mit neuen, verrückten Ideen, Konzepten und Angeboten. Die Schönwetterversicherung, das 3-Generationen-Angebot oder der Kultfilm «Ticino Experience» sind Dauerbrenner.

Diego Glaus schreibt eine märchenhafte Hotelstory auf unübertreffliche Weise weiter. Längst zählt das wunderbare Refugium im grössten Palmengarten der Schweiz wieder zu den Top-Hotels im Land. Und zu den rentabelsten. «Der vergangene Sommer war hervorragend, der bevor-

stehende entwickelt sich zum besten der letzten 25 Jahre», sagt Glaus. Und wartet gleich mit einer weiteren seiner berühmten Überraschungen auf: Seit diesem Jahr ist das Albergo Sitz des Königlichen norwegischen Konsulats.

In Bern wusste man schon lange um sein Faible für Norwegen. Schliesslich befand der norwegische Botschafter, das Hotel sei der ideale Ort, um Beziehungen zu knüpfen und zu vertiefen. Seither hängen in Glaus' Büro das Bild des norwegischen Königspaares sowie das von Bundesrat Schneider-Ammann unterschriebene Exequatur. «Und ich», sagt Glaus, «lerne jeden Morgen fleissig Norwegisch.» Karl Wild

«Ich bin mein härtester Kritiker»

Heiko Nieder von The Dolder Grand in Zürich ist Koch des Jahres 2017



Starkoch im Zürcher Luxushotel The Dolder Grand: Heiko Nieder

Vor zehn Jahren war Heiko Nieder ein junger, bereits mit einem «Michelin»-Stern ausgezeichnete Starkoch im Bonner Gourmettempel L'Orquvit. An einen Wechsel dachte er nicht. Da machte ihn ein Freund im Vorübergehen auf zwei interessante offene Stellen aufmerksam: eine in Spanien, die andere in Zürich. Nieders Neugier war geweckt, doch erst als er ein Mail aus dem Zürcher Dolder erhielt, wusste er überhaupt, um welches Haus es sich handelte – und sah seine Chancen ewig bei null.

Es sollte anders kommen. Zuerst erschien Dolder-Besitzer Urs E. Schwarzenbach mit Gemahlin im L'Orquvit und war überaus angetan. Dem damaligen Dolder-

Manager Thomas Schmid erging es anschliessend ebenso. Der Deal war perfekt, und es war wie ein Lottoescher. Für Heiko Nieder ebenso wie für The Dolder Grand. Denn der junge Koch, den selbst Konkurrenten neidlos als

Genie am Herd bezeichnen, nutzte die Chance. Er liess seiner Fantasie und Kreativität freien Lauf. Assistiert von elf Köchen, versetzte er die Gäste in helle Begeisterung und erkochte sich rasch den zweiten «Michelin»-Stern. Trotz wachsender Konkurrenz ist The Restaurant in der Region bis heute die Topadresse für Gourmets. Viermal im Jahr schreibt Heiko Nieder die Karte neu. «Es ist wie bei einem Komponisten, der vor dem leeren Blatt sitzt, einen ersten Ton anschliessend und diesen notiert», sagt er. Irgendwann sei es fertig, das eine Lied, das eine Gericht. «Und ganz am Ende wird alles zu einem Konzert zusammengefügt, zu einer Karte.»

Ständig ist der Vater von zwei kleinen Töchtern auf der Suche nach neuen Herausforderungen mit dem Anspruch, Unmögliches möglich zu machen. Es ist ein einsamer Prozess. Und ein bewundernswertes. Denn seine immer wieder überraschenden Kreationen sind kulinarische Feuerwerke, geschmacklich glattweg unübertrefflich.

Es sind gelungene Kombinationen aus modern und klassisch. Was er seinen Gästen bieten will, ist «bestes Essen im klassischen Sinn, aber auch kulinarische Entdeckungsreisen, die Spass machen sollen». Dass ihm das derart meisterhaft gelingt, liegt wohl auch daran, dass er selbst sein «härtester Kritiker» ist. Karl Wild

Die Frau für alle Fälle

Cristina Bally vom Basler Hotel Les Trois Rois ist Concierge des Jahres 2017



Von den Gästen hoch geschätzt: Chefconcierge Cristina Bally

Ihr Vater war Direktor im Park Hotel Vitznau. Gleichwohl liebte Cristina Bally nie mit einem Job in der Hotellerie und begann in London ein Studium für Theatermanagement. Im Rahmen eines Austauschprogramms landete sie in einem Hotel in Denver, Colorado, wo sie in mehreren Berufen schnupperte. Schliesslich wurde sie vom Direktor gebeten, als Concierge einzusteigen.

Abgesehen davon, dass das in den USA ein Frauenberuf war, brachte der Direktor weitere Argumente vor: Cristina Bally beherrscht fünf Sprachen, was neugierig, wollte alles kennen lernen und war Europäerin. Sie sagte zu und arbeitete später in mehreren

Tophotels in Paris, wo sie auch die Concierge-Schule besuchte. Dann verstarb im Park Hotel Vitznau der Chefconcierge.

Auf Wunsche des Vaters kehrte sie für eine Sommersaison heim an den Vierwaldstättersee. Es folg-

te ein weiterer Abstecher nach Paris, ehe sie erneut ins Park Hotel zurückkehrte. Diesmal blieb sie sieben Jahre als Chefconcierge. «Als mein Vater 2003 aufhörte, hielt ich es für besser, auch zu gehen», sagt Cristina Bally. Dann hörte sie, dass in Basel das frühere Hotel Drei Könige renoviert und als Les Trois Rois glanzvoll wiedereröffnet werde. Sie bewarb sich – und erhielt den Job als Chefconcierge.

Die Abwechslung, die ihr Beruf in einem Luxushotel wie dem Les Trois Rois mit sich bringt, bezeichnet sie als einzigartig. «Jeder Tag ist eine neue Herausforderung, und ich finde es wunderbar, die vielfältigen Wünsche der Gäs-

te zu erfüllen oder gar vorauszu-sehen.» Nur in ganz seltenen Fällen kann sie nicht weiterhelfen. Das liegt dann freilich nicht an ihr, sondern an Behörden und Ämtern. Dann zum Beispiel, wenn jemand an einem Sonntag einen neuen Reisepass ausstellen lassen möchte. Les-Trois-Rois-Stammgäste vermuten allerdings, sie würde selbst das noch hinkriegen.

Von diesen Gästen aus aller Schätzt, ja fast schon geliebt. Ihr Ruf als «Frau für alle Fälle» ist sprichwörtlich. Reto Kocher, General Manager im Les Trois Rois, bringt es auf den Punkt: Er bezeichnet sie schlicht als «Glücksfall für das Hotel». Karl Wild