

WALDHAUS NEWS



JANUAR 2017: DIE ZEITUNG FÜR DIE, DIE DAS WALDHAUS MITTRAGEN

Von uns (siehe Seite 13). Für alle. Zum fünfzehnten Mal in ebenso vielen Jahren.
Da noi (v. pagina 13). Per tutti. Quindicesima edizione annuale.
From us (see page 13). For everybody who may take an interest. 15th annual edition.

Português:	4	Waldhaus-Mitarbeiterliste	
Italiano:	3, 6, 17	Lista dei collaboratori	13
English:	9, 12	L'équipe du Waldhaus	
Français:	3	The Waldhaus crew	



Wir waren hier!

«Mit ein wenig Musik geht's einfach besser»

Als Gast sieht man nicht so oft hinter die Hotelkulissen, darum möchten wir euch hier einen kleinen Einblick ins Frühdienst-Kassabüro-Leben geben.

Wir haben uns für die Ohrwurm-Variante entschieden, da uns diese nämlich immer im Kopf herumschwirren. Unser Gesumme war ganz bestimmt nicht bühnenreif, aber vielleicht zauberte es uns gerade deswegen immer wieder ein Lächeln ins Gesicht.

Der Tag fängt natürlich mit «Grüezi wohl, Frau Stirnimaa» an, doch schnell wird es zu «komm mit mir ins Abenteuerland». Nach den ersten Vorbereitungen noch ein paar Infos für den heutigen Tag. «I feel lonely, lo-lo-lo-lo-lonely» im Kassabüro. Kurze Zeit später kriegt der Frühdienst aber auch schon Unterstützung, «du bist das Beste, was mir je passiert ist», und somit füllt sich das Büro langsam. Dann werden Menüs geschrieben und Gäste verabschiedet, «goodbye my almost lover».

Schon bald ist halb zwölf und die Mittagspause steht an, «slow down, take it easy».

Zurück an der Arbeit, «work, work, work, work, work, work».

Eine kurze Übergabe mit dem ganzen Kassabüro- und Reservationsteam und dann klingeln

auch schon die ersten Telefone: «Hey, I just met you, and this is crazy. But here's my number, so call me maybe».

Es geht nicht lange und auch die Loge ruft an: «Something special happened today». Zehn Arrivées stehen in der Auffahrt. Mit den Gästen «atemlos durchs Hotel» und rauf in den fünften Stock: «Every step I take, every move I make». Oben angekommen, «36 Grad und es wird noch heisser». Kurz die Aussicht genießen «I ha Heimweh nach de Berge, nachem Schoggi und em Wii» (besser erst nach Feierabend ☺) und dann wieder runter ins Büro.

Alle Arrivées sind gemacht: «We are the champions, my friends!»

Noch die letzten Arbeiten für den Tag erledigen, Kasse abschliessen, «Money money money must be funny» und dann heisst es auch schon Feierabend: «Oh läck du mir, oh läck du mir, oh läck du mir am Tschöpli, rutsch du mir de Buggel ab und blas du mir id Schueh» («Ein bisschen Spass muss sein»).

Wir danken allen Mitarbeitenden und allen Gästen für die tolle und spannende Zeit, die wir im Waldhaus erleben durften. «We are family.»

Marina Nägeli und Margit Schlottenhammer

Nicht mehr im Waldhaus, aber immer noch ganz vorne dabei...



Kein SonntagsSPAziergang

Wir sind sehr glücklich über den neuen Waldhaus-Spa. Hier ein Erinnerungsbild vom November 2014.

«Sag es mit Blumen»

Anna Rosano, Gärtnerin und Floristin – seit November 1989 im Waldhaus – im Gespräch mit Felix Dietrich

Anna Gredig machte eine Lehre als Gärtnerin bei Fam. Joos in Chur, und anschliessend noch die Zusatzlehre als Floristin bei Blumen Klaus in Meilen. Aber dann zog es sie in die Fremde, auf zu neuen Lebenserfahrungen, die sie sich in Florenz anlässlich eines Sprachaufenthaltes holte. Sie lernte allerdings die italienische Sprache nicht hauptsächlich an der Schule, sondern im Umgang und im Ausgang mit dem ihr zusagenden italienischen Volk, an dem sie bedeutend mehr Gefallen fand als an der Schule. So lernte sie bald einmal einen jungen italienischen Kellner & Allrounder näher kennen, der ihr die Stadt, die Sprache und die Menschen so richtig näherbrachte und dazu führte, dass sie drei Monate später mit Giovanni (Gianni) «im Gepäck» nach Chur zurückkehrte.

Dank einer Empfehlung eines ehemaligen Waldhaus-Mitarbeitenden aus Florenz, Gian-Franco Tognarini, bewarb sich dieser Gianni für eine Stelle im Waldhaus Sils



Impressum

Redaktion: Hubert Halter
Zwischen und hinter den Zeilen:
Urs Kienberger
Druck und gute Hilfe:
Gammeter Druck, St. Moritz

Das Waldhaus bleibt am Ball

Anlässlich des 1. Engadiner Snowsoccer-Turniers (Ja, Fussball auf Schnee!), stellte das Waldhaus ein Team, welches unter-



schiedlicher nicht sein konnte. Angeführt von unserem Sommelier Oscar Comalli, stellte sich das Team der Herausforderung, weiter ergänzt von Vito Passidomo als unser Hexer im Tor, Rui Sorilha, der eisenharte Vorstopper, Salvatore Di Maria, welcher nicht nur ein Schönwetter-Fussballer sein kann, und dem Motor und Läufer Alessandro Buciòl. Das von allen Verteidigern gefürchtete Sturmduo bestand aus Marvin Dossi, aka «Peter Crouch», und dem jungen Mathias Müller als Bomber des Waldhauses.

Organisiert wurde das Turnier von den jungen A-Junioren-Spielern Quirin Niggli und Curdin Franziscus des FC Celerina als Maturaarbeit. Besten Dank an dieser Stelle für die tolle Durchführung!

Fortsetzung Seite 2

Fortsetzung Seite 7

Fortsetzung von Seite 1



Das Team Waldhaus musste schnell lernen, heute wird es nicht einfach. Unsere Gegner waren im Grunde jünger, schneller, flinker und technisch besser. Wir mussten also mit Erfahrung und Taktik einiges gut machen. Capitano und Coach Comalli stellte so das Team auf jeden Gegner perfekt ein, und so konnte man Sieg um Sieg verschreiben. Als Gruppenzweiter zog das Team ins Halbfinale ein und konnte hauchdünn dank einem Goldengol-Treffer in der Nachspielzeit ins Finale einziehen.

Unsere Gegner im Finale waren die jungen A-Junioren des FC Celerina. Es war klar, wollten wir diese schlagen, muss eine gute

Taktik her. In der Verteidigung nichts anbrennen lassen, den Ball flach halten und die wenigen Chancen eiskalt verwerten. Das taten wir auch! Nach zwei Kopfballtoren von Müller auf Vorlage von Comalli und einem traumhaften Volleytor von Dossi war die Sache geritzt. Die Champions des 1. Snowsoccer Turniers kommen aus dem Waldhaus.

Das Team will seinen Titel im Sommer 2016 verteidigen (natürlich wieder auf gewohntem Rasen).

Mathias Müller

Mathias Müller aus Hergiswil begann im August 2016 seine Lehre als Koch und seine Karriere als Sportler im Waldhaus.



Mit grosser Freude beherbergten wir anlässlich des Weltcupfinals von St. Moritz und gleichzeitiger WM-Hauptprobe das schwedische Skiteam, welches stolz eine Glasgugel für den Gewinn der Slalomdisziplin Damen mit unserem Waldhaus-Team feierte.

Auftritt des Kammerensemble 8032

Gute Noten hoch drei!

Vor bald 15 Jahren spielte der Violinist Martin Lehmann vom Opernorchester Zürich mit vier Mitmusikern in der Silser Dorfkirche Mozart. Im Sommer 2016 kamen die guten Noten von seinem Sohn Felix, der mit Bravour seine dreijährige Kochlehre in der Waldhausküche abschloss. Dann war aber wieder der Vater an der Reihe, bzw. dessen bemerkenswert talentierte Schüler. Denn Martin Lehmann unterrichtet auch an der Zürcher Kantonsschule Rämibühl und leitet dort ein Schüler-Ensemble, das «Kammerensemble 8032».

Am Wochenende des 9./10. Juli 2016 spielte das Kammerensemble 8032 (Abtei-

lung Instrumentalunterricht Literargymnasium/ Realgymnasium, Leitung: Martin Lehmann) im Fünfsternhotel Waldhaus in Sils Maria im Oberengadin zwei je dreistündige Kurkonzerte. Das eine fand am Samstagabend in der geräumigen, stilvollen und akustisch dankbaren Hotel-Bar statt, das andere am Sonntagnachmittag auf der Gartenterrasse im Lärchenwald, bei bestem Engadiner Wetter. Gastsolistin war Estela Villamar (Realgymnasium Klasse 5d), Sopran. Sie begeisterte das zahlreich erschienene Hotel-Publikum mit Highlights aus ihrem reichen Opern- und Songrepertoire, von Purcell bis zum argentinischen Tangokomponisten Carlos Gardel. Mit gekonnter Gestik und virtuosem Gesang setzte Estela Opernrollen in Szene von Händels *Morgana* über Mozarts

Zerlina und Offenbachs *Olympia* bis zu Bizets *Micaela* u. a. m. Das Kammerensemble 8032 war ihr dabei ein wachsamer Begleiter und spielte seinerseits ein immenses Repertoire aus leichter Klassik und Salonmusik. Die Violoncellistin Annina Maurer (Kantonsschule Hohe Promenade, Klasse 3a) zeigte sich erfolgreich als Solistin in *Sérénade Espagnole* von A. Glazunow und im *Präludium* zu Bachs *d-Moll-Suite*. Tejas Deshpande (Realgymnasium, Klasse 4i) brachte das Publikum zum Staunen mit den *Zigeunerweisen* (Aires Gitanos) von Pablo de Sarasate, die er auswendig und absolut souverän vortrug.

Die Gäste und die Direktionsmitglieder (beim traditionsreichen und kulturell sehr aktiven Hotel Waldhaus Sils alles Angehörige der Besitzerfamilie – seit 1908!) zeigten sich begeistert vom Gastauftritt des jugendlichen Ensembles. Als Belohnung erhielten die MusikerInnen noch einen weiteren Tag mit Vollpension im Fünfsternhotel. Mit einem Herz voll musikalischen und Landschaftsimpressionen kehrten Estela und das Ensemble am Montag ins Unterland zurück.

Wir danken der Direktion des Hotels Waldhaus Sils und auch unseren Sponsoren, die diesen Gastauftritt mitgetragen haben!

Martin Lehmann

Kammerensemble 8032

- Tejas Deshpande, RG 4i, Violine
- Sophia Salm, RG 3i, Violine
- Julia Schalcher LG 4a, Viola
- Annina Maurer, HoPro 3a, Violoncello
- Lena von Rotz, RG 4i, Flöte
- Christian Brunner, Klavier (anstelle der verhinderten Hannah von Rotz, RG 4i)
- Estela Villamar, RG 5d, Sopran

Kindersegen



Lennard Greco,
9. März 2016



Alicia Daniel,
18. September 2016



Le Waldhaus de Sils Maria – Une fabrique du temps

Christian Dumais-Lvowski

Surplombant le lac de Sils, le Waldhaus, construit en 1908 par Joseph Giger, semble un château à la Walter Scott. On peut aussi y voir la métaphore d'une machine à remonter le temps, car l'hôte qui franchit ses portes entre dans une temporalité qui n'est plus celle du monde extérieur. Ici, le sable s'écoule plus lentement dans les globes de verre et les rouages des horloges ralentissent leur course. Le passager s'embarque sur un vaisseau qui a son allure propre, laquelle ignore les dictats de la vitesse du dehors. On pourrait croire que cet effet de machine à régresser s'explique par une évocation du passé, du monde d'hier, se traduisant par l'aménagement et l'ameublement de ce palace, dont certains éléments n'ont pas bougé depuis bientôt cent dix ans. Or, ce conservatisme, lequel du reste n'est qu'apparent, ne résout qu'une partie de l'énigme. Imaginons plutôt que dans le grand salon, le salon de musique, le restaurant, ou dans l'intimité des chambres, le Waldhaus élabore un temps différent, psychique, romanesque, propre à susciter le repos bien sûr, mais aussi le rêve et la création.

Descendre au Waldhaus, c'est y côtoyer l'esprit de tous ses hôtes passés ; aristocrates, industriels, aventuriers, mais aussi une cohorte comptant quelques-uns des plus grands artistes des XX^{ème} et XXI^{ème} siècles. Qu'y éprouvèrent Thomas Mann, ce grand explorateur de la temporalité, mais aussi Luchino Visconti, dont toute l'œuvre interroge le temps perdu, et qui séjourna ici dès l'âge de deux ans l'année même de l'ouverture, dans un temps où sa famille villégiaturait au Grand Hôtel des Bains de Venise l'été, et à la montagne l'hiver- ou encore David Bowie, Gerhard Richter, qui eux aussi y demeurèrent ? Peut-être un sentiment de querencia, ce concept

métaphysique de la langue espagnole exprimant la quiétude, l'euthymie que procure un lieu refuge. Nul doute que pour ses hôtes, le Waldhaus offre cet otium, à la fois retraite et lieu de civilisation non encore révolu.

L'esprit du Waldhaus, subtile combinaison de celui de ses propriétaires et du personnel, si attentifs ensemble au confort de leurs hôtes, est indissociable de la beauté du site, et du caractère sacré des montagnes qui l'entourent. On le sait, les grands sommets sont au cœur de traditions religieuses et spirituelles du monde. Ainsi, le Kailash de l'Inde, les montagnes sacrées de la Chine, le Kilimandjaro des Masaïs, ou l'Olympe, sont la demeure des dieux, trait d'union entre la terre et le ciel. De tout temps, l'ascension des cimes symbolise une voie d'élévation vers le divin. Pour les chercheurs de vérité, l'Homme ne doit-il pas gravir sa propre montagne intérieure, afin de concilier les principes opposés qui luttent en soi-même ? A cet égard, les montagnes, mais aussi les lacs de la Haute Engadine, qui inspirèrent aussi Marcel Proust, Jean Cocteau et Stefan Zweig offrent une situation admirable.

Ainsi, séjourner au Waldhaus s'avère une expérience à la fois physique et spirituelle, un voyage en soi, une traversée du Temps.

Éditeur (Éditions Actes-Sud), écrivain et auteur de films documentaires (majoritairement produits pour ARTE et France Télévisions), Christian Dumais-Lvowski est né au Canada en 1995 ; il réside et travaille à Paris depuis 1974. Depuis des décennies, CDL s'est particulièrement engagé pour la mémoire et l'héritage artistique de Vaslav Nijinsky, le grand danseur polonais. C'est une conférence sur Nijinsky qui l'a amené au Waldhaus en 2015.

Franco Materese

Ecco l'imbianchino! Francesco Materese, che nei anni 80 prestò servizio nel incantevole Hotel Waldhaus decorando camere, finestre, sedie ecc. Che rimarrà sempre nei ricordi di questo magnifico hotel con i suoi decori indelebili. E ora si gode la sua pensione con serena tranquillità.



Von den grossen Malern, die im Waldhaus ein- und ausgegangen sind, ist er vielleicht der Unscheinbarste – und spielte doch eine grosse Rolle: Bis 1998–1999 hat Francesco

(Franco) Materese aus Morbegno im Veltlin über zwei Jahrzehnte lang als Hausmaler dem Waldhaus seinen Farbglanz verliehen. Nun ist er schon lange in Pension, aber es scheint ihm gut zu gehen und wir haben ihn nicht vergessen!

Dafür, dass uns Franco präsent bleibt, sorgen auch seine Söhne und Töchter. Marco (von dem die italienischen Zeilen stammen) arbeitet seit zehn Jahren in der Wäscherei. Mara war 19 Jahre lang Zimmerfrau und schliesslich Hilfsgouvernante; sie hat sogar ihren Mann, Maître d'Hôtel Walter Nana, im Waldhaus kennengelernt. Heute arbeitet Mara im Geschenkladen Clalüna auf dem Postplatz. Auch Silvana und Giacomo haben einst für kürzere oder längere Zeit den Weg ins Waldhaus gefunden.



Waldhaus Ausbildungsprogramm 2016

Wie jedes Jahr organisierte die Direktion des Waldhauses einen Tagesausflug für die Auszubildenden. Dieses Jahr fand die Veranstaltung am 15.08. statt. Wir trafen uns an diesem Morgen um 08.15 Uhr im Mitarbeiter-Restaurant. Bevor es dann zur Bushaltestelle ging, haben sich die meisten noch mit einem kleinen Snack gestärkt. Das Geheimnis des Ausflugsziels wurde sehr gut gehütet.

Dann ging es auch schon los mit dem Ausflug. Nach einer kurzen Busfahrt über den Malojapass standen wir im Tal und bewunderten die riesige Staumauer hoch oben am Berg. Ab diesem Zeitpunkt dämmerte es den meisten... Das Ziel des heutigen Ausfluges war die Albigna-Staumauer. Das war aber noch lange nicht alles – später mehr dazu. Leider waren wir noch nicht oben am Stausee angelangt, denn um dort hoch zu kommen, muss man mit der Seilbahn fahren. Nach dieser aufregenden Schwebepartie bestaunten wir die riesige Staumauer und den atemberaubenden Ausblick ins Tal.

Wie aus dem Nichts tauchte plötzlich Marco, unser Guide, auf und fing an, über die Staumauer zu erzählen. Jetzt war klar, dass wir eine Führung durch die Staumauer erhalten sollten. Bevor es dann in den Betonklotz hineinging, warnte Marco uns vor den kalten Temperaturen, welche in der Mauer herrschen (4 bis 5 Grad).

Die Staumauer dient der Wasserregulierung und der Stromerzeugung. Sie ist in den Jahren 1955–1959 erbaut worden und ist ursprünglich ein Werk der Stadt Zürich. Marco gestaltete die Führung sehr spannend und erklärte alles sehr detailliert.

Nach rund 450 erklimmen Treppenstufen wurde es wieder wärmer und Tageslicht war zu sehen. Abgesehen davon konnten wir das Bergpanorama nun vom oberen Teil der Staumauer bestaunen und uns einmal den Stausee selber genauer anschauen. Nachdem wir das Gruppenfoto mit dem wohl schönsten Hintergrund aufgenommen hatten, ging es mit der Seilbahn wieder denselben Weg hinunter. Von der Seilbahn aus war der «Riss» auf der Mauer, welcher mit einer Plane im Wert von rund 300 000 Schweizer Franken inszeniert wurde, bestens zu betrachten.

Danach fuhren wir weiter in ein kleines Dorf namens Vicosoprano. Nach einer kurzen Pause wanderten wir etwa eine halbe Stunde hinauf auf eine kleine Berghütte. Dort wartete schon die frisch zubereitete Polenta mit «Giziragout» auf uns. Nachdem die lange Mittagspause vorüber war, wanderten wir wieder hinunter ins Tal, wo die nächste Überraschung auf uns wartete.

Im Tal angekommen, hatten wir das grosse Glück, eine kleine Bäckerei besichtigen zu dürfen. Dort schauten wir bei der Produktion der sogenannten «Maroni-Torten» zu und halfen sogar mit. Gegen Ende des Besuchs konnte jeder einmal von der berühmten Torte kosten.

Nach dieser tollen Besichtigung fuhren wir alle wieder zurück zum Hotel. Die Müdigkeit war jedem ins Gesicht geschrieben, dennoch war es ein toller und informativer Tag. Wir danken nochmals ganz herzlich der Waldhausdirektion für diesen tollen Ausflug!



Mit grossem Stolz durften wir sieben Auszubildende, welche alle mit einem Notendurchschnitt von über fünf erfolgreich und mit Bravour abschlossen, in den Ernst des Lebens verabschieden!

Von links nach rechts: Felix Lehmann, Koch; Stefano Hauser, Kaufmann; Sin Yie Meier, Restaurationsfachfrau; Luca Könz, Koch; Luc Liebster, Koch; Valeria Walther, Kauffrau; Madlaina Strimer, Hotelfachfrau

Portugal e sua cultura

Deutsch: siehe Seite 9!

A língua oficial da República Portuguesa é o português, adotado em 1290 por decreto do Rei D. Dinis. É uma língua românica (do grupo ibero-românico) tal como o galego, castelhano, catalão, italiano, romeno, francês, reto-romancho (suiço)...

O português é conhecido como a língua de Camões, autor de Os Lusíadas.

Com mais de 210 milhões de falantes nativos, é a 5ª língua mais falada do mundo e a 3ª mais falada no mundo ocidental! Além de ser a língua oficial das ex colónias portuguesas, é também falado na antiga Índia Portuguesa (Goa, Damão, Diu e Dadrá) além de ter também estatuto oficial na União Europeia, na União de Nações Sul-Americanas (UNASUL) e no Mercado Comum do Sul.

São ainda reconhecidos e protegidos oficialmente a língua gestual portuguesa e o mirandês (protegido oficialmente no Concelho de Miranda do Douro).

Portugal foi eleito pela Condé Nast Traveller o melhor destino do mundo para se viajar em 2013. Também foi nesse ano que a cidade do Porto foi eleito pela Lonely Planet como o melhor dos 10 destinos de férias de eleição na Europa.

Portugal tem estado tão bem posicionado que um jornal norte-americano no seu portal de viagens USA Today elegeu este pequeno país como o melhor da Europa para se passar férias... Paisagem, gastronomia e praias foram os aspetos que mais pesaram na escolha, dando ainda especial destaque à simpatia do povo português.

Foram igualmente os destaques de eleição, as aldeias pavimentadas sobre a sombra de castelos medievais, os imensos monumentos em cada cantinho, «o fado de Lisboa», o vinho do Porto, a gastronomia e as águas azul-turquesas do Algarve.

Algarve é um dos destinos turísticos preferidos dos europeus, pois são o clima e a temperatura da água que contribuem para o grande crescimento do turismo nesta região.

Lisboa por seu lado é a história: quer pela sua contemporaneidade, quer pelos seus

numentos. Capital europeia da cultura em 1994, acolheu a Exposição Mundial de 1998 e vários jogos do EURO 2004. Oceanário de Lisboa, um local a visitar...

Porto é uma cidade com um lugar de relevo no panorama cultural do país e da Europa, principalmente devido ao surgimento de cruzeiros no Rio Douro e à popularização das numerosas visitas às caves do tão afamado vinho do Porto...

Foi Capital europeia da cultura em 2001.

A Fundação de Serralves e a Casa da Música são dois pontos de visita obrigatória, assim como a Torre dos Clérigos. Tornada ex-libris da cidade, entre tantos monumentos fantásticos, é claro este. Zona Ribeirinha é toda a zona do centro histórico.

Ilha da Madeira com a sua floresta laurissilva, classificada de Património da Humanidade pela Unesco, é um pólo de interesse turístico pelo seu clima ameno, pelas paisagens exuberantes, seus jardins e sua gastronomia. Na Passagem de Ano ocorre o mais belo fogo de artifício.

A religião também serve ao turismo:

Tais pontos atrativos são o Santuário de Fátima, a cidade dos Arcebispos (ou Roma Portuguesa) que se situa em Braga, entre tantos espalhados por todo o país...

Pratos típicos de Portugal:

Bacalhau – Tripas à moda do Porto – Sardinhas – Cabrito serrano – Trutas do Rio – Feijoada transmontana - Enchidos ou fumeiro do porco

Nosso cartão de visita, os vinhos das regiões produtoras:

Alentejo – Douro – Dão – Minho – Setúbal – Faveiros (Moscatel)

Fumeiro (enchidos):

Trás-os-Montes – Douro – Mirandela

Façam-nos uma visita!

João Teixeira

João Manuel Da Silva Teixeira trabalha ao Waldhaus desde o inverno 2003-2004, com empenho e muita energia. Contudo, admitirá sem hesitação que o seu coração é do Portugal.



Nach Kochen und Servieren auf der Schweizer Botschaft in Rom – Stadtführung an diesem historischen Ort mit v.l.n.r. Maria Dietrich, Mattia Zimmermann, Matilde Pellegrinelli, Felix D., Renato Pellegrinelli, Giovanni Maffi, Hubert Halter, Kurt Röösl, Flurina Caviezel.

Vanille-Joghurtmousse auf Kokosbiskuit mit Erdbeer-Gelee

Ein Rezept von Renato Pellegrinelli

Vanille-Joghurtmousse

280 g Joghurt

½ Vanillemark

½ Zitronensaft

alles zusammen vermischen.

4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einer Pfanne mit 2 EL Joghurtmasse erwärmen, bis alles flüssig ist.

Mit der restlichen Joghurtmasse mischen.

–

40 g Eiweiss

35 g Zucker

schaumig schlagen

–

140 g geschlagener Rahm, abwechselnd mit dem Eiweiss zur Joghurtmasse daruntermischen.

–

10 runde Ringe von 7cm Durchmesser und 4cm Höhe mit Kokosbiskuit auslegen. Darauf die Joghurtcreme verteilen und kaltstellen.

Kokosbiskuit

100 g Eiweiss

30 g Zucker

schaumig schlagen

–

50 g geraspelte Kokos

70 g Puderzucker

40 g geriebene Mandeln

zusammen mischen und vorsichtig unter die Eiweissmasse mischen

Mit der Spritztülle Nr. 9 auf einem Backpapier runde Böden von 7cm Durchmesser spritzen und bei 180 °C für ca. 8 Minuten backen.

Erdbeer-Gelee

70 + 100 g Erdbeermark

45 g Zucker

2 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einer Pfanne mit dem Erdbeermark (70 g) und dem Zucker leicht erwärmen, bis die Gelatine flüssig ist.

Weitere 100 g Erdbeermark daruntermischen. Das Ganze auf der kalten Joghurtmousse verteilen. In den Kühlschrank stellen, bis es fest wird.

Ring vorsichtig entfernen. Auf einem Teller schön anrichten und ausgarnieren.

Bun appetit!

Es darf ruhig einmal gesagt werden: Noch nie zuvor in der langen, stolzen Waldhausgeschichte hat uns ein Chef-Pâtissier über so viele Jahre hinweg verwöhnt, wie es Renato mit ruhiger, verlässlicher und beständig brillanter Qualität und Fantasie seit 52 Saisons tut.



Wer kennt diesen jungen Mann?

Einer dieser hübschen Knaben arbeitet in unserem Hotel! Wer erkennt ihn? (Kleiner Tipp: Es ist der zweite von links).

Der Weg des Lachs durch die Räucherei

Im Februar 2016 durfte ich ein Praktikum bei der Fischräucherei Dyhrberg im Balsthal absolvieren. Die älteste Fischräucherei der Schweiz ist bis auf zwei Feiertage im Jahr durchgehend in Betrieb und verarbeitet bis zu drei Tonnen Fisch pro Tag. Was in der Industrie per Computersteuerung und mit modernsten Chromstahlöfen in wenigen Stunden erzielt wird, dauert bei Dyhrberg noch immer fast eine Woche. Jeder Arbeitsschritt wird ausschliesslich von Hand durchgeführt. Der Mitarbeiter und die dadurch erzielte Qualität wird bei Dyhrberg in der Betriebsphilosophie gross geschrieben. 60% der geräucherten Ware gehen direkt in die Gastronomie, der Rest in den Detailhandel.



Der Weg des vorerst noch tiefgekühlten Fisches startet bei den «Männern» – so nennt sich die Abteilung, in der die ersten Verarbeitungsprozesse stattfinden, da sie, wie es der Name schon sagt, ausschliesslich von Männern besetzt ist. Die Arbeit ist hart und braucht viel Kraft und Ausdauer. Die tägliche Herausforderung wird hier um 04:45 Uhr morgens in Angriff genommen und endet je nach Bestellmenge zwischen 15 und 17 Uhr. Jeder Mitarbeiter dieser Abteilung ist ein Filetier-Profi (aber so richtig, echt! Da können wir Köche uns ein Vorbild dran nehmen!) und Räuchermeister und stellt Graved Lachs nach Firmenrezeptur her. Es wird mit grosser Effizienz, höchster Konzentration und Präzision gearbeitet.

Die auf den Bestellungen geforderte Menge an tiefgekühltem Fisch wird kurz vor Feierabend aus der grossen Tiefkühl-Lagerhalle geholt. Jeder Fisch wird einzeln aus dem Plastik befreit und in eine der grossen Auftauwannen, welche unter fliessendem Wasser stehen, gegeben. Dort ruhen sie über Nacht und tauen sachgemäss auf.



Am nächsten Morgen beschäftigt sich einer der Männer ausschliesslich mit der Heissräucherung (etwas über 80°C), während die anderen sich fleissig ans Filetieren der Lachse machen.

Bei der Heissräucherung werden die kleinen Fische, wie z.B. die Makrelen, in die Salzlake eingelegt und nach exakt gestoppter Zeit an die Räucherspiesse gehängt. So werden mehrere Räucherrahmen gefüllt, wobei darauf geachtet wird, dass keiner der Fische dem anderen zu nahe kommt, da dies das Raucharoma beeinträchtigen würde. Ist ein Rahmen voll, wird er in einen der traditionellen, noch authentisch von Hand befeuerten Räucheröfen gehoben. Der Ofen wird mit geübter Hand und grossem Know-How angefeuert und auf die richtige Temperatur gebracht. Auch hier ist präzises Timing gefragt. Mit der Heissräucherungsmethode werden nebst den Makrelen auch Störfilets, Krevetten, Mohnlachs-Tranchen, Forellen und Aale veredelt.



Die filetierten Lachshälften werden gesalzen und dann kaltgeräuchert (etwas unter 30°C).

Das geräucherte Gut wird, direkt in den Rahmen übereinandergestapelt, im grossen Kühlhaus zwischengelagert. Jeder Stapel ist mit einem laminierten Infozettel versehen, welcher der Rückverfolgung dient. Festgehalten ist darauf, um welchen Lachs es sich handelt, für welchen Kunden er hergestellt wird und jeder Prozessschritt mit Datum. Die Männer füllen, sobald alle Lachse im Kühlhaus sind, die Öfen mit Sägemehl und Holzspänen und bereiten sie so für den nächsten Tag vor.

Die Weiterverarbeitung der Fische fällt ab diesem Punkt den «Frauen» zu. Sie arbeiten auf der anderen Seite des Kühlraums und starten morgens zwischen 6 und 7 Uhr. Der geräucherten Ware werden in unglaublich schnellem Tempo die Gräte gezupft und die Rippen filetiert. Manche werden hier auch noch gehäutet. Wieder auf die beschrifteten

Rahmen gesetzt, werden die Fische in den Tiefkühler verlegt.

Ein Stock weiter oben, wo sich das zweite Frauendepartement befindet, werden die tiefgekühlten Fische mittels Aufschnittmaschine und Waage geschnitten und portioniert. Hier wird nach Kundenwunsch, resp. nach Sortiment gearbeitet. Während ein ganzer Stapel irischer Bio-Rauchlachs für



Coop komplett geschnitten und in 100g-Portionen vakuumiert wird, vakuumieren sie z.B. ein Teil eines Alaska-Lachs-Stapels als Ganzes, zur Lieferung an individuelle Hotels, resp. Restaurants. Vor dem Schneiden und Abwiegen wird der mittlere Keil gekonnt mit zwei Handgriffen entfernt, die braun/grauen Fettanteile werden pariert und die Räucherrückstände (matt in der Farbe) abgeholt. Weiter geht er dann an die Arbeitsplätze, die die Frauen immer in Zweiertteams



belegen. Eine schneidet die Fische an der Aufschnittmaschine in dünne Tranchen, die andere wiegt sie zur gewünschten Menge ab und verpackt sie gleich in einen adäquaten Vakuumsack. Eine der Damen dreht mit einem kleinen Wagen ihre Runden durch das emsige Geschehen und sammelt alle abgepackten Portionen ein. Sie vakuumiert diese und packt sie in die jeweiligen Kisten.



Bei der letzten Station, der Spedition, werden die vakuumierten Fische in ihre Verkaufsverpackungen gepackt. Ob Migros, Coop oder Globus, alle haben sie für jedes ihrer Produkte einen bestimmten Karton, der gefaltet und verschlossen werden muss. Die endgültig verpackten Fische kommen nun in die durch den Bestellschein ihnen zugeteilte Box, welche im Verlauf der nächsten 24 Stunden im Transportwagen quer durch die Schweiz reist.

Am meisten haben mich die gute Laune der Mitarbeiter, die Hygiene und die Nachhaltigkeit dieser Firma beeindruckt.

Dass man bei täglicher «Laufbandarbeit» in klamm kalten, feuchten Räumen, in Herrgottsfrühe mit solch einem grossen Smile und Motivation vor Ort steht, habe ich noch selten gesehen. Ich habe grossen Respekt vor dem ganzen Team, wie sie unter diesen Umständen noch immer so freundlich und gut drauf sind.

Die Hygieneprozesse sind wahnsinnig streng und werden von jedem Mitarbeiter seriös eingehalten. Selbst im Vergleich zur Arbeit im Gastgewerbe, wo man die Hygiene auch sehr ernst nimmt, sind die Hygienemassnahmen in einem solchen Fabrikationsunternehmen gewaltig und haben mir schwer imponiert.

Dyhrberg verarbeitet ausschliesslich Produkte, welche von MSC-, ASC- oder FOS-zertifizierten Betrieben stammen. Dyhrberg ist dazu prozessseitig IFS-zertifiziert sowie ein anerkannter Bio-Suisse-Betrieb. Diverse Holzofenprodukte sind sogar kosher anerkannt. Auch treffen sie direkte Massnahmen, um die Nachhaltigkeit zu fördern. Was an Abschnitten anfällt, wird zum Beispiel im Fabrikladen verkauft. Oder, das Auftauwasser fliesst direkt in den Stadtbach.

Es war ein zwar kaltes und erschöpfendes Praktikum, jedoch sehr lehrreich und interessant. Ich wünsche der Firma alles Gute und denke immer an sie, wenn ich in der Migros vor dem Fisch-Kühlregal stehe

. Mascha E. Jordan, Koch im 3. Lehrjahr



Christian Klucker, einheimischer Pionier im Alpinismus

Marc Chagall, Annemarie Schwarzenbach und Fritz Stern – um nur einige zu nennen, die in einem Zusammenhang mit Sils und der Region stehen.

Doch wer ist Christian Klucker? Sind Sie schon lange Stammgast in Sils und haben noch nie diesen Namen gehört? Zeit, das zu ändern!

Christian Klucker wurde 1853 im Fextal geboren, wo er in einer zehnköpfigen Bauernfamilie aufwuchs. Schon mit sechs Jahren war er jeweils im Sommer Hirte im Fex und erkletterte dabei so manchen Felsblock und manche Passhöhe. Vom achten bis zum vierzehnten Lebensjahr besuchte er in den Wintermonaten (vom Oktober bis Ende April) die Schule in Sils-Maria. Seine erste Lebensschule waren die Lehrjahre als Wagner in Samedan. Doch schon 1872 kehrte er zurück in sein Fex.

Christian Klucker leitete ganze 38 Jahre die Poststelle Fex sowie mehrere Jahre die politische Gemeinde Sils-Engadin und war in der Schulpflege tätig. Selber blieb er, aus Mangel an Geld, ledig und im Alter, vor allem im Winter einsam in seinem Fex. Am 21. Dezember 1928, auf dem Weg zur Schulweihnachtsfeier nach Sils, hörte sein Herz auf zu schlagen.

Doch was machte diesen Christian Klucker so ausserordentlich?

Christian Klucker entdeckte schon als Hirte die Liebe zur Natur und zu den Bergen. Klucker entwickelte sich in den Jahren als hervorragender Kletterer, war wissensdurstig, unternehmungslustig, las viel und sprach mehrere Sprachen. Auf seinen «Bergfahrten» war er stets in «gutes Bündner Tuch» gekleidet, mit Hut, Gilet, Uhrkette, Hanfseil und Eispickel unterwegs.



Christian Klucker auf einer seiner Bergfahrten

Ab Sommer 1874 arbeitete Klucker als Träger und auch als Führer bei Privaten in Sils-Maria und für die «Alpenrose», damals das einzige Hotel in Sils.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts waren die grossen Gipfel der Alpen bestiegen, die meist britischen Alpenpioniere gingen mit ihren Schweizer Bergführern in den Kaukasus, die Anden oder die Rocky Mountains. Die unbestiegenen Felszacken, Passübergänge und Eis-Couloirs des Bergells waren zu weit weg von den grossen alpinistischen Zentren der Schweiz. Interessierte Herren waren schwer zu begeistern für sein Granitland. Er hätte seine «Bergfahrten» wohl selber unternehmen können, Erstbegehungen in eigener Sache machen. Doch hätte er damit sein grosses Kapital verschleudert. Die Herren (Gäste) wollten gerne selber die

Pioniere am Berg sein, die Leistungen der Führer wurden jeweils kaum erwähnt. Oder kennen Sie die Führer von Edward Whymper bei der Erstbesteigung des Matterhorns?

Erkundungstouren, welche dazu dienten, Gebiete genauer einzusehen und dem Herrn allenfalls auch Vorschläge schmackhaft zu machen, unternahm Klucker viele. Hier stellvertretend für seine Bergfahrten zwei eindrückliche Erkundungsbeschreibungen aus seiner Biografie (Christian Klucker, Erinnerungen eines Bergführers, vom AS-Verlag):

Klucker verabschiedet sich in Bagni del Masino (Italien) von seinem Gast und schrieb: *Am 5. August 1880, nach einem Aufstieg von Bagni del Masino von etwa 5 Stunden, erreichte ich um 9 Uhr diese Lücke, welche im italienischen Clubführer Forcola Porcellizza heisst, im Clubführer des S.A.C. hingegen Passo Porcellizzo Nord. Nach einem Höhenverlust, verursacht durch den Abstieg vom Sattel auf den kleinen Coderagletscher, von nahezu 500m und einem abermaligen Anstieg von 200m stand ich 1,5 Stunden später auf dem Trubinasca-pass, wo ich eine Rast bis kurz vor 12 Uhr mittags hielt.*

Der Abstieg nach Promontogno, welcher rauh und sehr steil ist, führte mich zu Alp Trubinasca und von dort nach links am bewaldeten und mit Schluchten durchsetzten Hang entlang nach der Alp Lovertico. Im weiteren Abstieg passierte ich die Hütten von Cugiano und erreichte bei Punt Marlun den Talgrund der Bondasca. Um 3 Uhr nachmittags war ich in Promontogno, hochbefriedigt von all dem Grossartigen, das Auge und Herz auf dieser Wanderung genossen hatten.

Nachmittags um 3.30 Uhr verliess ich Promontogno und erreichte abends 9 Uhr mein Fex wieder. Noch nie kam mir die Wanderung so sauer vor, als wie diejenigen an jenem Nachmittag auf der staubigen Poststrasse über Maloja nach Sils.

Die Höhenabstände, welche ich überwinden musste, betragen: Im Aufstiege (Promontogno-Fex mitgerechnet) 3075m, im Abstiege 2430m. Das in 17 Stunden!

Die eindrückliche Nordkante des Badile wurde erstmals 1924 bestiegen, doch Christian Klucker erkundete schon am 11. Juli 1892 die Kante bis 150m unterhalb des Gipfels. Hier der Ausschnitt aus seiner Biografie: *Bereits um 5 Uhr morgens war ich bei dem Einstieg am Grat und liess kurz nachher Rock und Schuhe zurück. Hurtig ging es empor. Stellenweise schwierig, bald über die Kante selber und dann wieder in der rechten Flanke. Etwas vor 8 Uhr erreichte ich eine kleine vorspringende Nase am Grat. Ein weiteres Vorrücken über den Grat und auch rechts davon an der Flanke erschien mir als ausgeschlossen. Links vom Grat und über die plattige Wand wieder zum Grat empor schien mir möglich, jedenfalls aber äusserst schwierig und sehr gewagt. Die Stelle an der Kante, wo ich an jenem Morgen stand, überhöhte etwas den nahen Badiletto, 3169m. Der Zweck meiner Erkundung war erreicht und ich beschloss wieder abzusteigen. Der Abstieg ohne Sicherungsseil und mit zeretzten Strümpfen an den Füssen war kein Spass, aber in jenen Jahren packten wir die Felsen sehr leicht.*

Zum Vergleich: Ein heutiger Spitzenkletterer müsste dafür eine Route im neunten oder zehnten Grad «free solo» und «on sight»* im Auf- und Abstieg schaffen!

Christian Klucker hat in seiner Bergführerkarriere, ausgerüstet mit einem 30 Meter langen Hanfseil und einem Eispickel, unzählige Stufen geschlagen und um die 3000 Bergbesteigungen stets schnell und unfall-



Ago di Sciora

frei durchgeführt. Davon etliche Erstbesteigungen im Bergell u.a. alle Gipfel der Scioragruppe, im Wallis u.a. Lyskamm-Nordwand, den Dolomiten u.a. Fünffingerspitze und in den Rocky Mountains. Zum Teil hatte er überforderte Gäste am Seil, musste die «Mehlsacktechnik» anwenden und fand auch an den furchtsamen Führerkollegen, welche «augenscheinlich mit den Heiligen beschäftigt waren», keine Unterstützung.

Wie John Farrer treffend sagte: «Es hat keinen besseren Bergsteiger gegeben.» Nicht nur alpine, sondern auch durch seine hohe Ethik und von Liebe geprägte Haltung gegenüber dem Berg und der Natur.

*Free Solo: Freiklettern ohne Seil und ohne jede Sicherung. On Sight: Rotpunktbegehung einer Kletterroute im ersten Versuch, ohne vor oder während der Begehung Informationen über Bewegungen und Griffe in der Route erhalten zu haben

Toblerone

Non solo il team della lingerie ma anche tutti gli altri collaboratori ringraziano vivamente i nostri clienti e il nostro generoso Toblerone in Kassabüro.

Gentili clienti, noi siamo il team della lingerie e facciamo parte del personale che lavora al Waldhaus ma che nessuno conosce perché non siamo a contatto diretto con il cliente.

Ogni mattina ci presentiamo in albergo con l'intento di dare il meglio ai nostri clienti attraverso il nostro lavoro.

Non potendo farlo personalmente, cogliamo l'occasione per ringraziare tutti quanti

Literatur:

Christian Klucker – Erinnerungen eines Bergführers, Herausgegeben von Emil Zoppi, erschienen 2010 im AS Verlag, ISBN 978-909111-73-2 (die kursiv gedruckten Abschnitte sind diesem Buch entnommen)

SAC Die Alpen 7/2010: Der erste Clean Climber

Spino, 10.10.2016, Cécile Giovanoli

Geschätzte Waldhaus-Wanderleiterin seit 2001.



Anton von Rydzewski (links) mit dem Südtiroler Führer Mansueto Barbaria sowie Christian Klucker (rechts)

per l'interessamento e la disponibilità dimostrata al momento dei saluti.

Confidando in un vostro prossimo soggiorno nelle splendide montagne e panorami dell'Engadina,

vi mandiamo i più cordiali saluti.

Eine saubere Sache: In elegantem Italienisch bedanken sich die Mitarbeitenden in der Wäscherei im Namen der gesamten Waldhaus-Belegschaft bei allen Gästen, die mit ihrer Grosszügigkeit die generelle Trinkgeldkasse im Kassabüro alimentieren und so dafür sorgen, dass auch Mitarbeitende ohne Gästekontakt (wie eben die Wäscherei) etwas davon haben.



«Sag es mit Blumen»

Fortsetzung von Seite 1

wo er schliesslich auch als Etagenportier einsteigen durfte und somit Chur etwas näherlag als von Firenze aus. Schon bald heirateten die jungen Leute und Anna sollte Gianni schon bald einmal nach Sils folgen. Im November 1989, hochschwanger im 8. Monat, zog sie zu ihrem Mann nach Sils, wo sie fortan sich um Garten, Blumen und Dekorationen kümmerte. Am Anfang noch als Teilzeitmitarbeitende stundenweise und ebenso, wie es ihre Funktion als Mutter zulies.

Dem ersten Sohn Riccardo folgten in kurzen Abständen Giorgia und als Benjamin Dino, die allesamt in Sils und im Engadin ihre Schul- und Jugendjahre verbrachten. Die Mutter hatte stets ein gutes Auge auf die Kinder und zog sie früh in die Tätigkeiten im Haushalt, im Garten und im Unterhalt ein, ganz nach ihren Neigungen und Fähigkeiten.

So hat der älteste Sohn Riccardo oft bei Guido Schmidt, dem Chef Haustechnik und dem damaligen Hausschreiner, Urs Schurte reingeschaut und auch tatkräftig mitgeholfen und wurde später nicht von ungefähr Automechaniker. Als solcher hat er soeben noch eine Weiterbildung als Diagnostiker abgeschlossen. Die mittlere Tochter Giorgia musste mehr im Haushalt mithelfen und entschied sich dann für eine Lehre als Schneiderin, was ihr eine gute Basis für das Studium zur Mode-Designerin mit Master-Abschluss gegeben hat. Klein Dino hat immer wieder mal der Mama mit den Blumen helfen müssen, aber richtig Freude hatte er eigentlich am Kochen, was er unter dem feinen Lehrmeister Kurt Rööslis und seinem Team schlussendlich als Beruf erlernte und die Lehre mit Bravour meisterte.

Nun war auch wieder etwas Platz und mehr Zeit für die Mutter und ihre Fähigkeiten, sodass Anna immer wieder Fort- und Weiterbildungskurse für ihren Beruf besuchen konnte und stets mit neuen Ideen und Impulsen an ihren Arbeitsort zurückkehrte. Anna hat sich in dem Vierteljahrhundert grossartig entwickelt und ihren Beruf, der ihr von Anfang an Freude machte, dank dem Vertrauen und den flexiblen Arbeitszeiten, welche ihr vom Silser Arbeitgeber geboten wurden, zu einem spannenden Vollzeitjob ausbauen können. Anna liebt an ihrer Tätigkeit die Selbstständigkeit, die kreative und vielseitige Tätigkeit im Garten und im Hause mit Blumenschmuck und Dekoration.

Die Komplimente und Rückmeldungen von Direktion, Gästen und Mitarbeitenden geben ihr stets neue Kraft und Ideen, ihren Beruf nicht als Routine aufzufassen, sondern stets neu zu hinterfragen und offen zu bleiben für neue Trends und Ideen.

In den Anfängen wurden die Blumen und Pflanzen oft von Spezialisten im Handelsbereich dieser Produkte geliefert, was schon damals für einen schönen Blumenschmuck reichte. Als sie dann aber begann, mit einheimischen Lieferanten aus dem Unteren Engadin zu arbeiten, konnte sie noch stärker auf saisonale und einheimische Blumen und Pflanzen zurückgreifen und dem Hause damit einen ganz besonderen Charakter geben. Sie versteht es auch, so ziemlich alles, was die verschiedenen Jahreszeiten bieten, passend einzusetzen und zur Geltung zu bringen. Sie schafft es, nicht nur aus blühenden Pflanzen Gestecke oder Dekorationen zu basteln, sondern verwendet so ziemlich alles aus der freien Natur, was da eben brach liegt und verwandelt es in lebendige Kunstwerke.

Anna liebt die Abwechslung, verschiedene Gattungen für Aussen wie Innen und liebt die Verarbeitung von Pflanzen, Blumen, Ästen und Sträuchern. Sie führt ein eigenes Buch mit Beispielen und Fotos, welches sie ständig ergänzt und mit neuen Ideen bestückt. Sie liebt es, Ideen für ganze verschiedene Themen und Anlässe zu entwickeln und ist keine Freundin von Standardvorschlägen. In Zusammenarbeit mit unserem Chef Haustechnik, Guido Schmidt, der ebenfalls ein sehr vielseitig begabter Mensch ist mit einem feinen Auge für Ästhetik, entwickelt sie seit vielen Jahren jeweils auch die Dekoration für Spezialanlässe, wie Silvester/Neujahr, stark unterstützt von Peter Affentranger und seinem Team «Affentheater» aus Winterthur.

Auf die Frage, was sie denn nicht so gerne mag, antwortete sie spontan: «Die Kälteeinbrüche und das Abdecken der Pflanzen im Freien gegen den Frost» oder noch schlimmer «das Abräumen von vereisten Pflanzen». Ich fragte sie auch, was sich im Vergleich zu ihren Anfängen verändert habe? Da meint sie klar: «Die Erwartungshaltung der Gäste von heute sei grösser geworden und wir würden öfters auch mit ähnlichen Betrieben verglichen» – Umso mehr mache es ihr Spass und Freude, eben etwas anders zu sein und das Waldhaus Sils als etwas Einzigartiges zu inszenieren.

Rund ums Waldhaus – aber nicht nur

Kolumne von Urs Pfenninger

Keine Frage: Unsere Gesellschaft wird älter, anspruchsvoller und bequemer. Viele Gäste schätzen es, bei prächtiger Aussicht auf breiten Wegen und ohne steiles Bergauf und Bergab von einem angeschriebenen Haus zum nächsten zu spazieren. Wir haben zahlreiche solcher Routen im Engadin; ja sogar ums Waldhaus, und das ist gut so. Nach wie vor führt aber die Mehrzahl unserer Bergwanderwege über wunderbar verschlungene Zickzackpfade, über Moos, Laub, Stock und Stein. Das will der Gast, und wir bieten es ihm. Es lebe unser guter alter Wanderweg – und nicht asphaltierte, plattgewalzte Pisten in Trottoir-Qualität.

Der Gast wandert und geniesst auch mit dem Auge. In weiten Teilen des Engadins fällt ihm positiv auf, dass der Blick auf die vollkommene Natur und Bergwelt nicht durch ein furchterregendes Sammelsurium von Plastikstühlen oder ein Meer verschiedenfarbiger Werbesonnenschirme getrübt wird. Vielerorts sonst verunstalteten Plastikmöbel und Werbeschirme die Gegend, verstossen gegen den guten

Geschmack, beleidigen das Auge und sind absolut stillos – schön, dass hier Plastik von wenigen Ausnahmen abgesehen lediglich als «Plastikgeld» eingesetzt wird.

Und nun ist er wieder eingekehrt, unser Wintergast. Dann reagiert er zunehmend allergisch auf Halligalli-Stimmung und enthemmte Trinkgelage vor schöner Kulisse. Geballte und dröhnende Technobässe sind passé. Ballermann und andere Arten von Ideenlosigkeit sind keine tragfähige Strategie für eine nachhaltige touristische Entwicklung. Lokaler Klang und Beschaulichkeit passen zu unserem Winterzauber und passen auch zum wachsenden Kundensegment der Generation 50plus.

Der Gast sucht das Echte, das Ursprüngliche, das Authentische und das Regionale – beim Wandern, Sitzen, Essen und Zuhören. Bleiben wir uns treu und der Gast bleibt es uns auch!

Urs Pfenninger, Tourismusdirektor Adelboden-Frutigen / ehemaliger Waldhauspraktikant und (nicht nur ehemaliger) -Stammgast sowie Engadin-Begeisterter

Anna hat sich in ihrer Lebensmitte gewünscht, die Schule für Meisterfloristen zu besuchen und hat diese im Juli 2016 mit Erfolg in Innsbruck abgeschlossen. Sie wünscht sich auch in Zukunft einen Austausch mit Berufsleuten ihres Standes und möchte nicht stehen bleiben.

Da ihre Kinder nun aber alle sich selbstständig behaupten, freut sie sich, dass sie und ihr Mann Gianni, der seit einem Jahr als Chauffeur/Kondukteur unsere Gäste vom Bahnhof abholt, wieder etwas mehr Zeit haben, ihren Ferienort und ihre Wahlheimat in der Toskana zu besuchen, wo sie sich seit einiger Zeit ihr Eigenheim gebaut haben. Da holt sie sich die Kraft und neue Energie, auch für die kommenden Jahre unsere Gäste und Mitarbeitenden mit ihren Blumen und Gestecken zu erfreuen. Wir sind Ihnen dankbar, Anna, wenn Sie noch lange dazu beitragen, unser Haus und unseren Garten zu verschönern!

Maria und Felix Dietrich / 4. Generation



Korrigendum

Sorry!

Mail von Adriaan van Wijngaarden
Mittwoch, 27. Januar 2016
An: Kasse, Waldhaus Sils
Betreff: vielen Dank!

Hoi Hubert,

Herzlichen Dank für das Zuschicken der zwei Waldhaus News. Ich konnte dem Ehepaar eins vorbeibringen. Er hat sich sehr gefreut!

Das auf Seite 7 und 13 ist ja wirklich total gelungen, wie überhaupt das Ganze!

Nur muss ich ein kleines Korrigendum zu Seite 7 mir erlauben.

Die Liegenschaft von dem Haus, die Chesa Bodmer in Samedan, wo meine Frau, unsere Boutique für Kunsthandwerk «Die Butia Unica» drin, 37 Jahr, geführt hat, ist nicht abgebrochen. Das Haus steht noch am gleichen Ort wie damals. Das Geschäft war im Sulèr von dem alten umgebauten Engadiner Bauernhaus, mit Skrafit von Konstant Kőnz aus Zuoz.

Das Haus wo wir in Celerina fast 6 Jahre gewohnt haben, wurde abgebrochen und auf der alten Grösse der Grundmauern letztes Jahr wieder neu aufgebaut. Deswegen haben wir dann 2 Jahre in Bever gewohnt, bevor wir letztes Jahr am 15. Mai umgezogen sind hier nach Seewis-Schmitzen ins Prättigau.

Mit herzlichen Grüssen Dir und an alle Adriaan van Wijngaarden

Waldhaus-Nachtportier von 2005 bis 2015 und (sicher immer noch!?) Morgenstern-Fan.



«Jetzt ist Zeit, zu gehen»

Nach langen, guten Waldhausjahren hat Kurt Röösl (siehe S. 21) im Frühling 2016 die Leitung der Waldhausküche Remo Brunner und seiner Crew übergeben und selber in der Stiftung Wagerenhof in Uster bei Zürich, einer grossen Einrichtung für Menschen mit geistiger Behinderung, die Verantwortung für die Gastronomie und die Küche übernommen. In diversen Interviews sprach Kurt über seine Gründe für diesen Schritt.

Hotellerie Gastronomie Zeitung HGZ, 6.4.2016. Interview: Sarah Sidler

HGZ: Kurt Röösl, warum verlassen Sie das Engadin?

Kurt Röösl: Leider werde ich nicht jünger. Ich überlege mir seit einiger Zeit, wann es am besten ist zu gehen und das ist jetzt. Meine beiden Töchter möchten studieren und im Unterland gibt es einfach mehr Möglichkeiten dazu. Ich habe Jahrzehnte in meinem Beruf investiert, verbrachte unglaublich viele Stunden in der Küche. Zwischen Weihnachten und Neujahr war ich nahezu rund um die Uhr im Waldhaus. Ich liebe meine Arbeit, doch sie geht an die Substanz. Ich möchte mehr Zeit mit meiner Familie verbringen.



(Bild: A. Mettler/ htr)

Das können Sie am neuen Ort?

Ja, ich denke schon. Die Arbeitstage in der Stiftung Wagerenhof werden geregelter und der Anteil an Freizeit wird wohl etwas höher sein als in der Saisonhotellerie.

Ich nehme nicht an, dass dies der ausschlaggebende Punkt war.

Nein, bestimmt nicht! Die Art des Betriebs zieht mich an, die Lage und die Vielseitigkeit meiner zukünftigen Aufgaben. Als Ressortleiter Gastronomie und Küchenchef werde ich mit meinen zwei Stellvertretern nicht nur für die Verpflegung der rund 220 Bewohner und 650 Angestellten verantwortlich sein. Ich kümmere mich auch um eine Cafeteria und bin verantwortlich für über 100 Anlässe pro Jahr. Dazu zählen Hochzeiten, Brunches, Bankette, Seminare sowie Caterings, die wir auch extern durchführen.

Werden Sie Ihre Kochgewohnheiten anpassen müssen?

Ja. Es ist nicht möglich, für so viele Menschen Pasta von Hand zu machen. Doch man kann einfache Gerichte auf hohem Niveau kochen, indem man etwa die Bouillon selbst macht. Spinatnocken mit Kräutern vom eigenen Hof sind nicht teuer, ebenso wenig wie eine gute Kürbissuppe oder geschmortes Fleisch.

Was nehmen Sie vom Waldhaus mit?

Viele gute Erinnerungen. Meine ältere Tochter lernte in der Küche laufen und schrieb später ihre Maturarbeit über «meine» lokalen Produzenten. Die guten Erfah-

rungen, die ich mit meinen vielen Lehrlingen machte. Spannende Begegnungen mit Gästen. Die freundschaftliche Beziehung mit der Besitzerfamilie.

Wer wird in Zukunft im Waldhaus das Zep-ter schwingen?

Ab dem 10. April werden mein Stellvertreter Dennis Remo Brunner und sein Stellvertreter Fabian Marolf das Sagen haben. Sie werden weiterhin Lehrlinge ausbilden und mit lokalen Produzenten zusammenarbeiten. Der Kochstil dürfte etwas moderner werden.

Stiftung Wagerenhof

Im Wagerenhof leben und arbeiten rund 220 Bewohnerinnen und Bewohner mit einer Beeinträchtigung wie in einem kleinen Dorf mit einer vollständigen Infrastruktur. Neben einer hauseigenen Cafeteria bietet die Institution Bankette, Caterings und Sonntagsbrunches an.

Als ich den grossen Garten sah und den Bauernhof, war ich sofort begeistert

htr hotel revue vom 17./18.2.2016. Interview: Sabrina Glanzmann, zum Thema «Spitzenköche in der Gemeinschaftsverpflegung – neue Aufgaben für erfahrene Köche». (Auszüge, ausgewählt von UK)

Ich war schon als junger Koch sehr an der Diätküche interessiert und habe zum Beispiel nach der Lehre im Spital in Sursee gearbeitet und später dann im Insspital Bern. Ich hatte früh Einblick in diese Welt und habe bis heute sehr gute Erinnerungen an coole Anlässe und ein tolles Umfeld ohne nervenzehrende Situationen am Pass (lacht).

Ich bin jetzt 50, meine beiden Töchter sind im Teenageralter, die grössere studiert bereits im Unterland. Meine Frau hat jahrelang zurückgesteckt, obwohl sie in ihrem Beruf viele Weiterbildungen absolviert hat. Es war nun an mir, etwas zu ändern.

Eine Berufskollegin meiner Frau arbeitet im Wagerenhof und so ist der Kontakt entstanden. Als ich den grossen Garten sah und den Bauernhof, der zur Stiftung gehört, war ich sofort begeistert, diese Kombination wollte ich schon immer. Die Menschen, die im Wagerenhof leben, sind im Bauernhof oder in der Schreinerei integriert, helfen mit... Es ist eine tolle Atmosphäre, auf die ich mich sehr freue.

Ich freue mich auf die neue Herausforderung, weil es eine ganz andere Form von Wertschätzung ist. Täglich für die gleichen Leute zu kochen, bringt auch einen völlig neuen Aspekt hinein. Und mir gefällt, dass die Stiftung eine Art Dorfcharakter hat mit Gärtnerei bis Bauernhof und was alles noch dazu gehört.

Ich will wirklich für die Familie künftig mehr Zeit haben, mehr im Haushalt mithelfen können, endlich einmal einen Computerkurs machen, mehr Bücher lesen... solche Dinge sind mir für den neuen Lebensabschnitt wichtig. Ausserdem laufe ich sehr gerne und habe deshalb vor, den 3½ km langen Arbeitsweg zu Fuss zu gehen.

Haben Sie schon Ideen, was Sie am neuen Ort umsetzen wollen?

Ich war nie der Typ, der unbedingt Kaviar und Gänseleber braucht. Ich habe zum Beispiel die Idee, passend zur Jahreszeit Themenwochen zu machen. Im Herbst eine piemontesische Woche mit Carne Cruda und Herbsttrüffel – das kann man gut kalkulieren und kostet nicht die Welt. Auch kleine Din-

ge, die eine schöne Wirkung haben, möchte ich einführen, das könnte zum Beispiel in regelmässigen Abständen ein anderes Fleur de Sel auf dem Tisch sein. Ich möchte auch gewisse Dinge produzieren und zum Kauf anbieten, zum Beispiel gefüllte Ravioli oder eine schöne Terrine an Weihnachten zum Selbstkostenpreis. Ich freue mich darauf, das alles umzusetzen.

Die Küche ist wie ein Orchester, in dem es alle braucht, aber jeder ab und zu seinen Solo-Auftritt benötigt

Die Südostschweiz, 26.3.2016. Interview und Bericht von Fadrina Hofmann. (Auszüge, ausgewählt von UK).

Der Job als Küchenchef im Waldhaus ist sehr intensiv, die Arbeitstage sind lang - vor allem während der Feiertage. «Ich konnte nicht ein einziges Mal an einer Weihnachtsaufführung meiner Töchter teilnehmen», erinnert sich Röösl. Heute sind Anna und Lena 19 und 16 Jahre alt. Die Älteste studiert bereits in der Deutschschweiz, die Jüngste wird wahrscheinlich ebenfalls ein

Studium anstreben. Röösls Ehefrau arbeitet seit 20 Jahren im Personalwesen des Hotels Waldhaus.

So idyllisch der neue Arbeitsort von Röösl tönt – ein weiterer Schritt nach oben auf der Karriereleiter ist er nicht. «Für mich war klar, dass ich nicht in einem anderen Hotel arbeiten könnte, denn es gibt keinen Vergleich zum Waldhaus, sagt Röösl. Das Waldhaus sei einfach ein Hotel, in dem es sich lohne, dafür zu arbeiten. Er werde treue Gäste ebenso vermissen wie seine Kollegen und Vorgesetzten. Loslassen sei nicht seine Stärke. «Dem Engadin und vor allem dem Bergell werde ich immer verbunden sein», ist Röösl überzeugt. Es gebe einfach nichts Schöneres als einen Sonnenuntergang über Maloja. Gehen, wenn es am schönsten ist, so lautet die Devise von Röösl.

Seinem Nachfolger möchte er vor allem mitgeben, dass der Job als Küchenchef immer eine mütterliche Komponente hat. «Wir waren zu Hause sieben Kinder, und wenn es uns allen gut ging, ging es auch meiner Mutter gut», erklärt er. Grosszügig sein, immer das Gute sehen, Platz zum Wachsen und Gedeihen geben – das sei das Geheimnis einer guten Küchenführung. «Die Küche ist wie ein Orchester, in dem es alle braucht, aber jeder ab und zu seinen Solo-Auftritt benötigt», meint er.

Eine Sache des Herzens

Fritz Zollinger aus Otelfingen bei Zürich, seit 2003 ein aufmerksamer Waldhausgast, war dabei, als sich Kurt Röösl im April vom Waldhaus und seinen Weggefährten verabschiedete. Stellvertretend für viele, hat er Kurt einen offenen Abschiedsbrief geschrieben, den wir Ihnen hier nicht vorenthalten wollen (gekürzt und leicht redigiert von UK), weil er auch unseren Dank und unsere Gefühle widerspiegelt.

Das Waldhaus-Buch über und von Kurt Röösl heisst «Eine Sache des Herzens». Kurt hat immer mit Herz gekocht. Nicht «nur» mit Herz natürlich (Kochen braucht auch Fachkenntnis, Erfahrung und Ideen), aber auch nie «nur» gekocht, denn das Herz spielt für ihn auch beim «Drumherum» eine zentrale Rolle, zuallererst bei den Menschen, bei



den Mitarbeitenden mit dem gemeinsamen Ziel, den Gästen etwas Schönes und Feines auf den Teller zu zaubern. Mit gleicher Leidenschaft schlug und schlägt Kurts Herz für die Rohmaterialien, die Zutaten: keine Froschschenkel, möglichst keine Horschol-Produkte, dafür Fleisch von Tieren, die auf Engadiner und anderen Weiden ein schönes Leben hatten, alltägliche Kräuter, pro-specie-rara-Produkte.

Bei einem Besuch am neuen Arbeitsplatz stellte ich Kurt die Frage, die ich ihm schon im Waldhaus immer wieder stellen wollte: Warum hatte er nicht das Ziel, ein grosser «Punkte-und-Sterne»-Spitzenkoch zu werden? Seine Antwort war klar und eindeutig: «Als solcher müsste ich immer gewährleisten, dass Spitzengerichte jeden Tag genau gleich «spitzig» in der Qualität auf den Tisch kämen. Abweichungen könnten Punkte und Sterne kosten ...» Nein, das wollte er nie, meint Kurt Röösl überzeugt, lieber freier gestalten, kreativ improvisieren, die Resten gut verwerten, spontan Kräuter verwenden, die gestern noch im Wald wuchsen, selber gepflückt – eben mit Herz kreierend kochen!

Lieber Kurt: Ich bin sicher nicht der einzige Gast, der dich vermisst im Waldhaus. Dabei haben viele «nur» deine wunderbaren Kreationen auf dem Teller genossen, aber nie an einem persönlich betreuten Chef's Table teilgenommen, nicht gewusst, wie du – ausgezeichnet als der Schweiz bester Ausbilder von Lernenden – mit deinen Mitarbeitenden väterlich, mit den Gästen zuvorkommend, offen und grosszügig, mit der Direktion kollegial umgegangen bist, wie du bewusst unverfälschte Naturprodukte als Rohstoffe verwendet, den persönlichen Kontakt mit den Produzenten gesucht hast.

Ich schrieb oben von «deinen» wunderbaren Kreationen auf den Tellern. Das ist nicht ganz richtig: In der Küche gabst du zwar jedem Teller die Endkontrolle, aber in der vorangehenden Bereitstellung hast du deinen Köchen immer grosse Freiheiten gegeben und sie trotzdem motivierend geführt. Das hat mich bei jedem Besuch in der Küche immer wieder tief beeindruckt: Du warst zwar das Herz der Küche, aber «nur» mit Herz kann man nicht produzieren, dazu braucht es viele – von dir motivierte, geführte – Köpfe und Hände.

Nun wünsche ich dir und deiner Umgebung von Herzen, dass deine «Sache des Herzens» im Waldhaus weitergeführt werde, und dass sie jetzt Einzug halte im «Wagerenhof», oder wo auch immer es dich hintragen mag!

Portugal und seine Kultur

«Liebe Leute», sagt uns João Teixeira, Commis und rechte Hand von Chef d'Etage Domingos Da Silva im Zimmerservice: «Es ist schön bei Euch, aber auch mein eigenes Land hat viele Pfeile im Köcher. Kommt doch mal vorbei!»

Portugiesischer Originaltext auf S. 4

Die Landessprache der Republik Portugal ist Portugiesisch, 1290 von König Dom Dinis per Dekret eingeführt. Die «Sprache von Camões», dem Autor des Nationalepos «Os Lusíadas», gehört wie Galizisch, Spanisch und Katalanisch (als iberoromanische Sprachen) sowie Italienisch, Rumänisch, Französisch, Rätoromanisch und andere mehr zu den romanischen Sprachen

Als Muttersprache von über 210 Millionen ist es die am fünfthäufigsten gesprochene Sprache der Welt, sogar die dritthäufigste der westlichen Welt! Neben seiner Rolle als Amtssprache in den früheren portugiesischen Kolonien wird Portugiesisch auch im einstigen Portugiesisch-Indien gesprochen, in Goa, Daman/Damão, Diu und Dadrá. Es ist eine Amtssprache der Europäischen Union sowie in der Union Südamerikanischer Nationen UNASUL/ UNASUR und im Mercosul/ Mercosur.

In Portugal selbst ist zudem die portugiesische Zeichensprache (Gebärdensprache) offiziell anerkannt und geschützt, in der Region Miranda do Douro auch noch das Mirandés.

2013 kürte Condé Nast Traveller Portugal zur besten Reisedestination der Welt und Lonely Planet zählte die Stadt Porto zu den «Top 10 European Travel Destinations».

Die Leser der Tageszeitung USA Today wählten Portugal auf deren Reiseportal sogar als «best European country to visit».

Landschaftliche Schönheiten, die Gastronomie und schöne Strände waren die Hauptgründe für die Wahl, die zudem die besondere Liebesswürdigkeit der Portugiesen speziell hervorhob. Idyllische Dörfer mit ihrem Kopfsteinpflaster im Schatten von mittelalterlichen Burgen, eindruckliche Baudenkmäler allenthalben, der Fado von Lissabon, der Portwein, die Gastronomie, die türkisblauen Fluten der Algarve waren weitere entscheidende Attraktionen.

Die Algarve, die ihrem Klima und den warmen Meerestemperaturen einen grossen touristischen Aufschwung verdankt, ist eines der bevorzugten Reiseziele der Europäer.

Lissabon wiederum ist geprägt durch die allgegenwärtige Geschichte und zahlreiche Baudenkmäler. 1994 «Europäische Kulturhauptstadt», beherbergte Lissabon 1998 eine Weltausstellung und 2004 diverse Spiele der Euro-Fussballmeisterschaften. Das Ozeanarium der Stadt ist ein weiterer Anziehungspunkt...

Porto kommt ein wichtiger Platz im kulturellen Panorama des Landes und von ganz Europa zu, und die Stadt profitiert vom Boom der Flusskreuzfahrten auf dem Douro und der zunehmenden Beliebtheit von Besichtigungen der zahlreichen, berühmten Portweinkellereien...

Porto war 2001 Kulturhauptstadt Europas. Die «Fundação de Serralves» für zeitgenössische Kunst und die von Rem Koolhaas entworfene Casa da Música sind zwei sozusagen obligatorische Besuchsziele, ebenso wie die Torre dos Clérigos, Glockenturm der gleichnamigen Barockkirche und unbestrittenes Wahrzeichen dieser an fantastischen Denkmälern reichen Stadt. Die ganze Zona Ribeirinha am Fluss ist historische Altstadt.

Die Insel Madeira mit ihrem urtümlichen, von der Unesco als Naturerbe der Menschheit klassierten Lorbeerwald «Floresta Laurissilva» ist mit ihrem an-

genehmen Klima, ihren überwältigenden Naturlandschaften, ihren Gärten und ihrer Gastronomie ein anderer touristischer Brennpunkt. Berühmt ist auch das tolle Feuerwerk zur Jahreswende auf der Insel.

Auch das religiöse Erbe hat einen touristischen Wert:

Attraktiv ist zum Beispiel der Wallfahrtsort Fatima, oder Braga, die Stadt der Erzbischöfe, «das Portugiesische Rom», und viele andere Anziehungspunkte, über das ganze Land verteilt....

Typische portugiesische Gerichte:

Bacalhau (Stockfisch) – Kutteln nach Art von Porto – Sardinhas (das muss man kaum übersetzen) – Cabrito serrano (Zicklein) – Bachforellen – Feijoada transmontana (Bohneneintopf) - Enchidos ou fumeiro de porco (Wurstwaren oder Geräuchertes vom Schwein).

Weinanbaugebiete, unsere Visitenkarte:

Alentejo – Douro – Dão – Minho – Setúbal – Favaíos (Moscatel)

Geräuchertes (Wurstwaren):

Trás-os-Montes – Douro – Mirandela

Kommt doch!

João Teixeira
(deutsch von UK)

João Manuel Da Silva Teixeira stammt wie viele «unserer» Portugiesen aus Tarouca im Hinterland von Porto. Der Winter 2016/17 ist seine 27. Saison im Waldhaus. Er macht aber kein Hehl daraus, dass er rasch wieder in seiner portugiesischen Heimat wäre, wenn er dort ein gutes Auskommen fände. Das hat jedoch seinen Einsatz fürs Waldhaus nie geschmälert.

Victorious after 108 years!

What do the Chicago Cubs, the famed baseball team whose variegated fate has often exasperated its fans, and the Waldhaus have in common? One of our most enthusiastic guests and loyal friends has the answer.

From: Willard Zucker
Sent: 4 November 2016
To: Patrick Dietrich, Waldhaus Sils

Patrick – you may not be aware that the Hotel Waldhaus and the baseball team named the Chicago Cubs have something in common. In the World Series of Baseball just ended the Chicago Cubs were victorious and won for the first time since 108 years ago the World Series.

Of course «World» Series is an exaggeration as it is a contest between two baseball teams both based in the USA.

However, if you would like I can arrange to have a souvenir of the victory of the Chicago Cubs sent to you. With this you can claim that baseball teams and hotels can be «victorious» even after 108 years.

Regards. Bill Zucker

Lo and behold, a couple of weeks later there was a big envelope from the Chicago Cubs in the Waldhaus mail, with a pennant and this note:

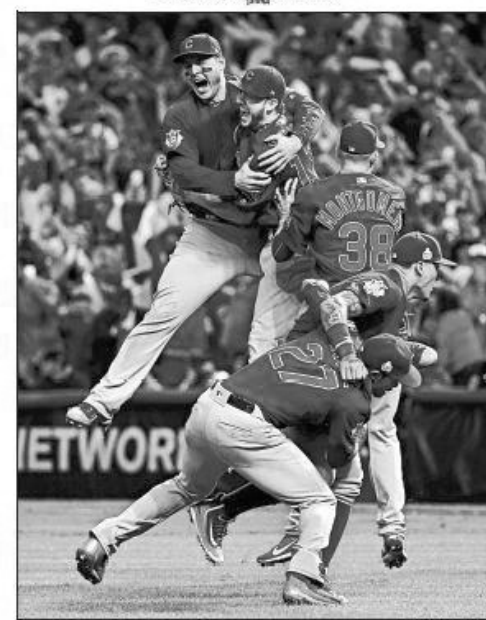
The Chicago Cubs won the World Series of Baseball in 1908 and became Champions of the Baseball World. But they did not again win the World Series of Baseball until 2016.

The Hotel Waldhaus of Sils Maria, Switzerland became a Champion of the Swiss Hotel World in 1908 and has remained a Champion Hotel for the past 108 years.

The Hotel Waldhaus congratulates the Chicago Cubs on winning the World Series in 2016 after 108 years.

The Chicago Cubs Baseball Team congratulates the Waldhaus of Sils Maria on being a World Champion Hotel for the past 108 years, each and every year.

WORLD SERIES CHAMPIONS Chicago Tribune



At last!

Cubs capture first title in 108 years in extra-inning Game 7 thriller

By Peter Reardon
Chicago Cubs
The Cubs won the World Series for the first time since 1908, defeating the New York Mets in Game 7 of the World Series on October 3, 2016. The Cubs' victory was a historic moment for the franchise, which had spent much of its history as a perennial loser. The team's success was led by pitcher Jacob deGrom, who was named the National League MVP and Cy Young Award winner. The Cubs' manager, Joe Maddon, also received widespread praise for his leadership. The victory was celebrated throughout the city of Chicago, with fans taking to the streets in jubilation. The Cubs' triumph was a testament to the team's resilience and the unwavering support of its fans.

Base Camp Hotel Waldhaus

Der Rollentausch

Warum auch in die Ferne schweifen, denn das Gute liegt so nah. Getreu diesem Motto entschieden wir uns, die diesjährigen Sommerferien in der Schweiz zu verbringen. Als ehemalige Receptionsmitarbeitende (Winter 2014 bis 2015: die Redaktion) durfte ich mit meinem Partner zwei Tage alle Annehmlichkeiten des Hotel Waldhauses geniessen. Endlich auch mal vom feinen Frühstücksbuffet

profitieren, gemütlich in der Halle sitzen und sich das Gepäck aufs Zimmer bringen lassen. Rollentausch.

Wir nutzten das Waldhaus nebst der Erholung quasi auch als Base Camp. Akklimatisierung auf 1851 Meter über Meer. Nach dem Check-Out reisten wir nämlich weiter zum Berggasthaus Diavolezza auf 2973 Meter über Meer. Dort übernachteten wir. Anders als noch im Waldhaus, assen wir auf der Diavolezza um vier Uhr Frühstück. Zusammen mit rund 25 anderen Bergsteigerinnen

und Bergsteigern. Wir brachen um ca. 5 Uhr mit Stirnlampen auf. Um auf den Pers-Gletscher abzusteigen, liefen wir links am Piz Trovat vorbei. Eine steinige Angelegenheit. Nachdem wir den ersten Teil noch mit unseren Bergschuhen meisterten, wurde es dann irgendwann doch zu rutschig. Ab da kamen Steigeisen, Pickel und natürlich auch Seil zum Einsatz.

Und das brauchte es, das Seil. Die Spalten auf dem Pers-Gletscher klafften tief. Zum Glück waren die Schneebrücken darüber noch genügend fest und fürs Drüberspringen reichten unsere Beinlängen jeweils auch. Der Morgen brach langsam heran, die Sonne stieg auf und ein wunderbarer Spätsommertag erwartete uns. Kurz vor neun Uhr standen wir auf dem Piz Palü, auf 3900 Meter über Meer. Es war einmalig. Die Bündler Bergwelt und viele weitere Gipfel strahlten uns entgegen.

Für den Abstieg wählten wir die gleiche Route. Wir liefen in wunderbarem Trittschnee. Dennoch war der Grat vom Piz Palü zum Ostgipfel und hinunter in Richtung Gletscher für mich nicht ganz ohne. Höhenangst wäre definitiv kein guter Begleiter gewesen. Ein weiteres Mal staunten wir über den zerklüfteten Gletscher und tauchten dann um die Mittagszeit mit leicht geschwellter Brust in die Touristenmenge auf der Diavolezza ein. Unsere «Expedition» war also ein voller Erfolg. Hauptsächlich natürlich wegen der Top-Akklimatisierung mit sehr leckerer Verpflegung und bestem Service im Waldhaus. Merci.
Sandra Portmann



Hommage auf das schöne Leben

Unsere Zeit in der «Woodhood»¹ aus der Sicht zweier Schwestern

¹ «Wood» – engl. für Wald
«Hood» – Slang-Wort, Ableitung von neighbourhood, engl. für Nachbarschaft
Gründervater: Nico Baldermann, Koch im Waldhaus WS 14/15 und SS 2015. Erstmals schriftlich erwähnt in der What's App-Gruppe «Woodhood Crew». Beschreibt eine grosse Clique von Waldhausmitarbeitern, meist Köche, die gerne Zeit miteinander verbringen.

Imposante Bergwelt, wunderschöne Seen, bezaubernde Blumenwiesen, farbenprächtige Lärchenwälder, Natur pur eben – das beschreibt unsere neue Wahlheimat, das Engadin, mit wenigen Worten. Wir, Lisa und Laura, sind Schwestern und kommen ursprünglich aus dem schönen Allgäu. Nach unserer Ausbildung im Hotel Sonnenalp im Oberallgäu hat es uns irgendwann ins Engadin verschlagen. Meine Schwester Lisa arbeitet nun die fünfte Saison an der Bar und hat den Anfang hier gemacht. Ein Jahr später, nach meinem Ökotrophologie-Studium (für Schweizer übersetzt: Haushalts- und Ernährungswissenschaften), bin ich ihr wegen ihren immer positiven Erzählungen vom



Waldhaus und natürlich wegen meiner Leidenschaft am Kochberuf gefolgt und arbeite nun die 3. Saison in der Waldhausküche. Nach einigen Jahren endlich wieder vereint. Schön, den Arbeitsplatz und das Leben neben der Arbeit wieder mit der Schwester teilen zu können.

Unsere Kolleginnen und Kollegen bereichern unser Leben im Engadin besonders. Wir verbringen sehr viel Zeit miteinander, nicht nur am Arbeitsplatz. Dieses freundschaftliche Zusammenleben wollen wir nicht missen. Angefangen bei der selbsternannten «WG» im 5. Stock des Hotels, in der wir nun wieder Tür an Tür leben, wie früher. Nach Feierabend verbringen wir die Zeit mit unseren «Mitbewohnern» und anderen Kollegen. Meistens ist Lisas grosses Zimmer der Treffpunkt. Hier bietet das «Bermudadreibett» (benannt nach den drei Betten in Lisas Zimmer, die als Sitz- und Liegegelegenheit dienen) stets ausreichend Platz für zahlreiche Kollegen im Feierabend-Modus. Hier wird dann über den Arbeitstag geplaudert, Musik gehört, ein Film geschaut, Planungen für die freien Tage vorgenommen und viel gelacht.

Ein bisschen, wie wenn sich eine Familie abends am Küchentisch über den Tag austauscht. Dabei spielt es auch keine Rolle, dass wir einige Jahre älter sind als unsere neuen «Früunde» im Durchschnitt, ob Lehrling oder Ausgelernter, wir haben eben viel

gemeinsam und somit gehen uns nie die Gesprächsthemen aus. Relativ schnell habe ich mir wegen meiner sozialen Ader den Mami-Status eingeheimst. Drum kommt es nicht selten vor, dass es an meiner Tür klopft und «öpper frogt»: «Häsch zuafällig es Wöschmittel für mi?», «Kann i din Toaschter uslehne?», «Häsch du ä Kopfweh-Tablette für mi?» oder «Chönnti mol churz dis Auto bruche?»

Nun möchten wir jedoch nicht nur über uns zwei schreiben, sondern zeigen, dass das Zusammenleben mit den Waldhaus-Mitarbeitern wirklich besonders ist. Deshalb werden auch einige «Woodhood»-Mitglieder namentlich erwähnt. Für uns trägt die gute Stimmung unter den Kollegen erheblich zum Wohlbefinden und zur allgemein positiven Einstellung zum Waldhaus bei.

Ein typischer Tag im Waldhaus sieht demnach ungefähr so aus:

Morgens um 7:30 Uhr klingelt mein Wecker. Zeit für einen Kaffee und ein kleines Frühstück im Pacific, unser Mitarbeiterrestaurant. Ein guter Start in den Tag. Um halb neun geht's dann in die Küche. Es wird schon fleissig gewerkelt. Hier dampft ein Kipper, dort klingelt ein Ofen und an den einzelnen Posten werden Menüs besprochen und To-Do-Listen erstellt. Nach und nach hallt immer wieder mal ein mehr oder weniger verschlafenes «Guatä Morgä», «guten Morgen», «Hoi» oder «Buongiorno» durch die Küche. Es dauert nicht lange, dann sind alle wieder topfit, motiviert und gut gelaunt. So kann der Tag losgehen.

In der kalten Küche, in der ich zur Zeit arbeite, herrscht mal wieder ein bisschen Chaos wegen der Sprachbarriere (Italienisch – Deutsch – Italienisch), weil Luca frei hat und leider nicht für mich dolmetschen kann. Ich hab vermutlich mal wieder etwas falsch verstanden. Aber Giovanni sagt nur: «Keine Problem, ick macke für dir, nägste Mal tu fai attenzione». Ach schön, Gio trägt durch seine Italienisch/Deutsch-Aussagen regelmässig zu meiner guten Laune bei und so ist der anfängliche Ärger über das Missverständnis schnell vergessen und es kann weitergehen. Während der Arbeit wird allgemein viel gelacht, jedoch herrscht auch immer der nötige Ernst, damit stets gute Ergebnisse rauskommen.

Um 11.00 Uhr ist Mittagspause, ab ins Pacific. Heute kocht Sämi, es gibt seine allseits beliebten Spaghetti Carbonara. Lisa kommt wie jeden Tag etwas schlaftrunken auf einen ersten Kaffee vorbei. Einfach schöner, diesen gemeinsam mit den Lieblingskollegen zu trinken. Ausserdem der perfekte Zeitpunkt für «d'Zimmerstund-Planig». Zur Wahl stehen: «Mittagsschlöfli» oder «Käfele». Wegen des schönen Wetters entscheiden wir uns für «Käfele» im Hotel Seraina, weil wir dort nicht mit dem Auto hinfahren müssen und nebenher sogar noch etwas für unseren sommerlichen Teint machen können.

Das Hauptgesprächsthema sind heute wieder die bevorstehenden «Woodhood-Ferien». Dass wir mit den Leuten, mit denen wir eh schon die meiste Zeit des Tages verbringen, in der Zwischensaison auch noch in den Urlaub fliegen, hätten wir nicht gedacht. Es scheint uns aber ein gutes Zeichen. Es geht mit einem grossen Teil der Clique für zehn Tage nach Teneriffa in ein wunderschönes Ferienhaus mit riesigem Garten, Pool und allem Drum und Dran. Moe träumt im Seraina schon wieder von einer Poolinsel für 10 Personen, die er im Internet entdeckt hat. Ach ja, dr'Moe... «Leider» ist im Gepäck kein Platz für dieses grosse aufblasbare Etwas.

Luca ist etwas bedrückt, weil er schon andere Pläne für diese Zeit gemacht hat. Er wäre auch gerne mitgekommen. Für ihn



geht's mit Pädu und Fixi nach Hongkong. Auch nicht schlecht, finden wir. Ein paar andere Woodhoodler können wegen der Berufsschule leider auch nicht dabei sein. Aber eins steht fest: Dieser Urlaub wird unvergesslich und noch lange Gesprächsthema sein.

Während es für die anderen bald schon wieder an die Arbeit geht, freut sich Lisa, die Spätdienst hat, nochmal auf ein kurzes «Namittagsschlöfli».

Um 17.30 Uhr findet schon das nächste Treffen der Woodhood statt. Abendessen im Pacific. Diesmal geht's um «d'Fiirabigplanig». Einer der Favoriten im Sommer ist ganz klar: Lagerfeuer an der Feuerstelle im Waldhaus-Wald. Für Musik, Getränke und Snacks ist immer bestens gesorgt. Es ist schön, dass wir dort für uns sind und laut Musik hören können. Abgesehen von ein paar armen Rehen, Hasen und Eichhörnchen stört sich niemand an unserer Feierabendrunde.

Diese kann häufiger auch etwas länger andauern. Gut so, denn das Nachtleben im Oberengadin lässt für uns junge Leute durchaus Wünsche offen – besonders in der Sommersaison. Die Stimmung am Feuer ist immer ausgelassen, jeder genießt die freie Zeit und alle haben es gut miteinander.

Die einzige Diskussion, die wir dann zwischendurch führen, dreht sich um die Musik, die gespielt wird. Die einen haben es gern gemütlich und ruhig mit etwas Reggae und Hip Hop, andere hören lieber Schlager oder wilden Electro. Aber die Mischung macht's ja bekanntlich.

Die Ersten, die zum Rückweg aufbrechen, sind die, die am nächsten Morgen wieder früh aufstehen müssen. Da hat Lisa natürlich immer den Vorteil durch ihre Arbeitszeiten an der Bar. Vor 14 Uhr geht's meistens nicht los. Darum wird sie auch regelmässig

von unseren Kollegen wegen ihrer «chilligen» Arbeitszeiten aufgezogen. «Neid!» sagt Lisa immer.

Zurück im Waldhaus trennen sich unsere Wege vor dem Personalaufzug. Die einen müssen nach unten zu den Etagen «P» und «K», die anderen nach oben in den 5. Stock. Wir hatten wie immer einen richtig schönen und lustigen Abend miteinander und freuen uns schon auf den nächsten Arbeitstag und den Feierabend und die lieben Menschen, die wir über den Tag verteilt treffen werden und mit denen wir Zeit verbringen dürfen.

An freien Tagen ist ein kleiner Ausflug zum «verrückten Bänkli» fast ein Muss. Von hier aus hat man einen traumhaften Ausblick über den Silser See bis nach Maloja. Es ist jedes Mal wieder beeindruckend und die Stimmung dort ist immer unterschiedlich, ja irgendwie magisch. Wir kommen sehr oft an diesen Ort. Alleine, zu zweit oder mit einer grösseren Gruppe. Manchmal sogar noch nach Feierabend zum Sterne schauen und um noch an die frische Luft zu kommen. Ich glaube, Lisa und ich könnten mit all den Fotos, die wir schon vom «Bänkli» aus gemacht haben, mittlerweile einen Bildband füllen.

Wir möchten ein grosses Danke an all diejenigen richten, die unser Leben im Waldhaus so besonders machen. Ihr seid uns sehr ans Herz gewachsen. Es ist wirklich schön, Freunde am Arbeitsplatz zu haben. Wir werden diese Zeit auf jeden Fall nie vergessen. Ein besonderer Dank gilt den Familien Dietrich und Kienberger, die durch ihre offene Art diese schöne Zeit für uns Mitarbeiter möglich machen. Auch die Hotelgäste seien hier erwähnt, da sie uns stets als Teil des Waldhauses respektieren. Wir sind froh, in so einem schönen Umfeld leben und arbeiten zu dürfen.

In diesem Sinne: «Schööni Ziiit!»

Laura und Lisa Nägele



Arve Muottas da Schlarigna

Pinus cembra Arve(CH) oder Zirbelkiefer(D)

Unsere Jubiläumsbuch-Autorin Zora del Buono hat fünfzehn der ältesten Bäume der Welt besucht, u.a. in den USA, Schweden, Frankreich, Sizilien – und im Engadin. Ihr Buch «Das Leben der Mächtigen – Reisen zu alten Bäumen» ist im Matthes & Seitz-Verlag erschienen.

900–1200 Jahre / Höhe: 16 Meter / Stammumfang: 6,2 Meter.

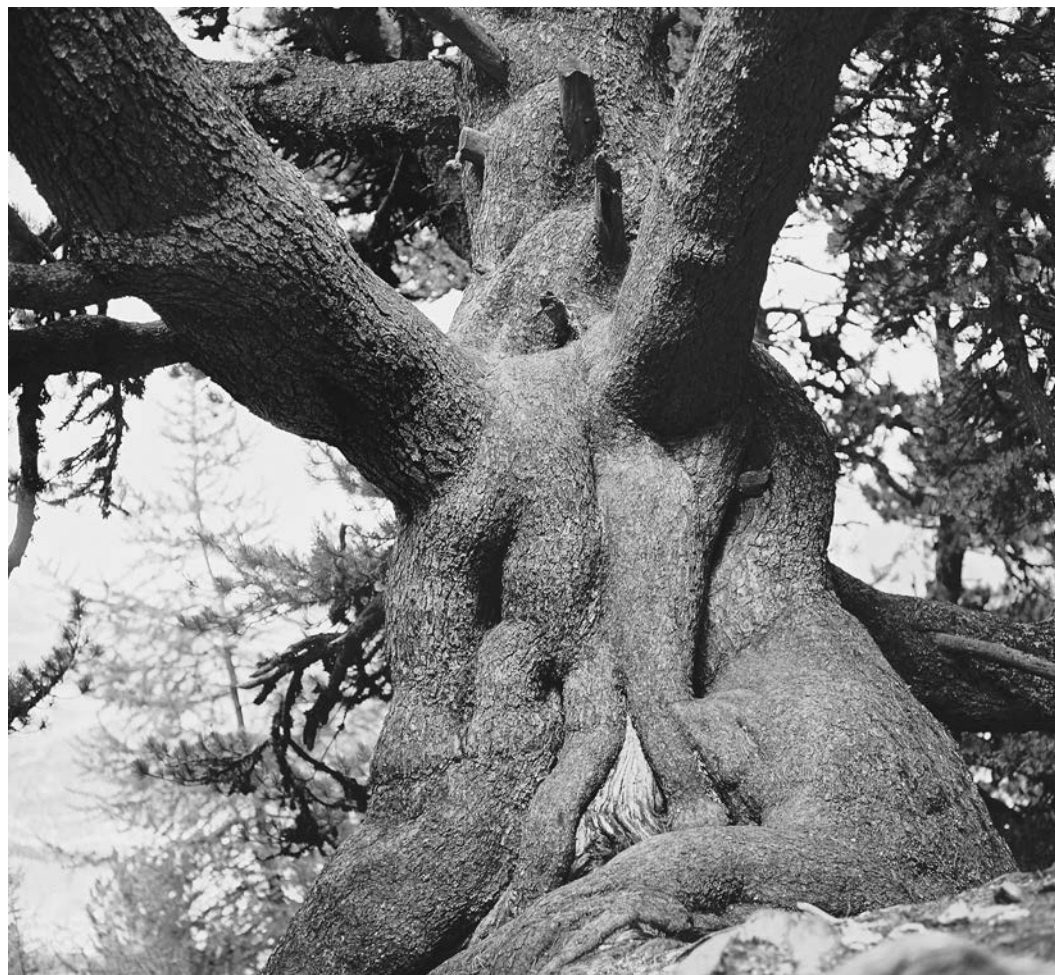
Muottas da Schlarigna, Engadin, Schweiz / 46°48'N, 9°88' W/2195 Meter ü. M.

Endlich ein Baum, der keine Missliebigen kennt, die an ihm aufgeknüpft wurden, keine Adelligen, die Schriftstücke unter ihm signierten, keine Indianer, die ihn als spirituellen Wächter nutzen, dieser Baum hat weder historische noch literarische Bedeutung, er ist geradezu sagenhaft mythenfrei, wie alle seine Artgenossen. Dafür brilliert die Kiefer mit vielen Namen. Die Deutschen nennen sie Zirbel- oder irrträumlicher Weise Grannenkiefer, die Österreicher und Bayern Zirbe oder Zirn oder Zirbel, die Italiener cembro, die Schweizer sagen Arve und die rätoromanischen Engadiner dschember, während die Engländer sie Swiss stone pine heissen. Carl von Linné (1707–1778), Erfinder der binären Nomenklatur, ordnete sie der Gattung Pinus zu und nannte sie cembra, demnach lautet ihr offizieller Name Pinus cembra. Da wir uns in der Schweiz befinden, soll sie hier Arve heissen, zumal es im Bündnerland von Arvenstuben nur so wimmelt.

Um eine der ältesten Arven des gesamten Alpenraums zu besuchen, braucht man Zeit, der Aufstieg ist nicht frei von Strapazen, ein steiler Weg führt zu ihr hin, vielmehr an ihr vorbei. Man geht in St. Moritz los, wo es im September angenehm ruhig ist, der Wahnsinn beginnt hier erst im Winter, der ultimative Wahnsinn um die Weihnachtszeit, es ist dann kaum zu ertragen. Die Berge im Oberengadin sind von Seilbahnen und Liften durchzogen, nicht so der Piz da Staz, dort führt keine Bahn hinauf. Arven leben oberhalb der Dörfer, sie bilden die Baumgrenze, sind der krönende Abschluss mächtiger Wälder, über ihnen gedeiht einzig die niedrigwüchsige Alpenflora. Die Waldgrenze ist nicht statisch, durch die Klimaerwärmung wird sie klettern, Pionierpflanzen wie die Lärche werden dort oben siedeln und Jahrzehnte später auch Arven, sobald der Boden gut für sie vorbereitet ist – und wenn nicht die Fichten sie verdrängen, wie es während des Atlantikums, der Warmzeit zwischen 8000 und 4000 v. Chr., schon einmal geschah. Doch fangen wir erst einmal unten an.

Unten ist immer noch in grosser Höhe, tausendachthundert Meter über dem Meer etwa. Das Engadin ist eine weite Ebene, glasklare Seen liegen darin, in denen sich hübsche Wolkenformationen spiegeln, die sie säumenden Berge sind nicht erdrückend, sondern mächtig. Friedrich Nietzsche schrieb hier den zweiten Teil seines Zarathustra, der Gedanke der Wiederkunft des Gleichen kam ihm am Ufer des Silvaplana-Sees. Zu Nietzsches Zeit war das Engadin noch arm, die Region wurde von wenigen Familien beherrscht, die im Mittelalter als Ministerialen der Bischöfe von Chur zu Geld gekommen waren, ansonsten lebten hier vorwiegend Bauern, die mit den extremen Naturbedingungen zu kämpfen hatten. Die Jungen zogen in die Welt hinaus,

zu Berühmtheit gelangte ein ganz anderes Gewerbe, die Engadiner Zuckerbäcker nämlich, die seit dem 15. Jahrhundert die Welt mit Süßigkeiten beglücken, zunächst vor allem Venedig, später dann Ost- und Nordeuropa, Königsberg etwa, unter anderem mit der Engadiner Nusstorte, die damals, anders als heute, mit Arvennüsschen gebacken wurde, deren Geschmack jenem von Pinienkernen gleicht. Wirtschaftlich war das Engadin gen Italien ausgerichtet, Holz wurde exportiert und auch Vieh, das Alpweiden brauchte, die Wälder wurden grossflächig geschlagen, als Brennholz auch, denn es wird kalt hier oben, minus 20 Grad sind durchaus normal im Winter. Erst 1876 wurde der gesamtschweizerischen Abholzung mit dem Forstpolizeigesetz Einhalt geboten, was ein Segen nicht nur für die Arven war. Und so leben noch ein paar dieser uralten Individuen an den steilen Berghängen, sie haben schlicht Glück gehabt oder wachsen an unwegsamen Stellen, an denen das Fällen zu mühsam gewesen wäre. Die, die Pech hatten, sind heute in den Dörfern unten zu finden, als Vertäfelungen an die Wände der Stuben genagelt, zu Wiegen und Betten verarbeitet, zu Truhen, Tischen und Schüsseln.



Arvenholz hat gleich mehrere Eigenschaften, die es zu einem grandiosen Baustoff für Innenräume machen: Es sieht schön aus, rötlich braun mit rot-schwarzen Augen, und riecht ganz wunderbar, unverwechselbar ist der Duft, sein harziger Honiggeruch brennt sich in das Gedächtnis ein. Das Holz ist weich und für Schnitzereien geeignet, es hält Wanzen, Schaben und Motten fern, zudem speichert es Wärme. Und, vielleicht das Entscheidende: Arvenholz beruhigt unheimlich, fast möchte man sagen, es sediert. Der Puls sinkt nachweislich, dreitausendfünfhundert Schläge erspart sich ein Herz in einem Arvenraum am Tag, die ätherischen Öle bringen dies mit sich, selbst das Holz von Bäumen, die vor dreihundert Jahren gefällt wurden, duftet noch, wärmer und voller sogar. Wessen Seelenleben des Nächtens tobt, wird in einem Arvenholzzimmer zum wohligen Schläfer, schon ein Kissen aus gehobelten Spänen soll wirken. Vielleicht war es all dies, was Nietzsches Gemüt beruhigte und ihm zu höchster Konzentration verhalf, die übermächtige Natur, diese Stille, der

Sternenhimmel und ein Bett aus Arvenholz in seiner winzigen Kammer.

Der Aufstieg durch den Wald lässt die gewaltige Landschaft vergessen, zu tief steckt man im Baumgewirr, geht zwischen all den Fichten und den Lärchen, deren Nadeln eben ihre Farbe zu wechseln beginnen, von Grün in flammendes Orange sich wandeln, bevor sie zu Boden fallen und einen duftend weichen Teppich bilden werden, und deren grobe Borke so schuppig sind, dass man sie wie Schieferplatten brechen möchte. Arven und Lärchen sind vergesellschaftet, sie stehen gern beieinander, Blaubeeren und Alpenrosen gehören zu der bewährten Gemeinschaft. Die Lärche wächst schnell, die Arve braucht Zeit, verträgt aber Schatten. Aus einem Pionier-Lärchenwald wird so ein Lärchen-Arven-Wald, der irgendwann nur noch ein Arvenwald ist. Der Weg ist steil, zu steil für die Mountainbiker, diese Plage der Alpen, hier bleibt man von ihnen verschont; allein der Hund hüpfert leichtfüssig über Wurzeln und Steine. Der Wald verwandelt sich, wir kommen in die Region, wo die alten Bäume stehen, auf den ersten Blick sind sie zu erkennen, so mächtig sind sie, so ehrfurchtgebietend, dunkel und

dringen. Sie ist kein eleganter Baum, aber ein imposanter, der an Kindertage erinnert, an ungeniertes, tollkühnes Klettern auf Bäume, sich hochziehend und durch die Äste hangelnd, sie ist geradezu dafür geschaffen, neun Kandelaberäste ragen aus dem Stamm und bilden das Skelett für diese runde Krone, die typisch ist für sehr alte Arven, die wegen des Windes und der Schneestürme nicht mehr in die Höhe wachsen, sondern sich geduckt halten und immer gedrungen und knorriger werden, weil sie wegen ihres spröden Holzes gewohnt sind, Äste zu verlieren durch Lawinen oder Unwetter, sie deshalb voller klaffender Wunden und Narben und abstehender, rindenloser Stümpfe sind, und weil sie dann neue Äste bilden, was sie noch eigenwilliger erscheinen lässt, wie mürrische alte Menschen, die sich einen Teufel um irgendetwas scheren.

Das Alter dieses Baumes liegt irgendwo zwischen neunhundert und tausendzweihundert Jahren, genau messbar ist das nicht, da die Rotfäule den Baum ausgehöhlt hat und man keine Jahresringe zählen kann. 1896 wurde sie vermessen, 113 Jahre später noch einmal, ihr Stammumfang ist in der Zeit um fünfzig Zentimeter gewachsen, sie wird von Dendrologen daher auf ein Alter von tausendundsechzig Jahren geschätzt. Tausendundsechzig Jahre klingt weniger beeindruckend als tausendundsechzig Winter, wenn man bedenkt, was ein Winter hier bedeutet und dass die Arve nur deswegen überlebt, weil sie mit der ungeheuer kurzen Vegetationszeit von zwei bis drei Monaten zurechtkommt und Nadeln entwickelt hat, die dank des dickflüssigen Zellsafts frostige Nächte von minus 40 Grad überstehen, eine andere Methode als die der Lärche, die ihre Nadeln abwirft im Winter. Hier oben ist die Arve die Königin, so nennen die Bauern sie auch, die Königin der Alpen, bis auf 2850 Meter Höhe finden sich vereinzelt besonders wackere Individuen. Die Jugendjahre sind die schwierigsten für die Bäume, über die Jugend hinauszukommen eine Hochleistung.

Nicht nur hungrige Rehe, Gämsen und Hirsche sind eine Bedrohung, vor allem über lange Zeit nicht weichende Schneedecken und zu viel Feuchtigkeit setzen den Jungpflanzen so zu, dass sie an Schwarzem Schneeschimmel und anderen Pilzkrankheiten zugrunde gehen können. Auch der Graue Lärchenwickler, ein unscheinbarer Schmetterling, der sich alle acht bis neun Jahre explosionsartig vermehrt und im Raupenstadium erst die Lärchen abfrisst, um sich danach zuhauf auf die Arvennadeln zu stürzen, ist eine ernsthafte Gefahr. Die Lärchen treiben nach dem Kahlfrass Ende Juli erneut aus, den Arven fällt das schwer, ihre Nadeln sind nicht auf so kurzfristige Eskapaden angelegt, eigentlich verbleiben sie bis zu zwölf Jahre am Baum, je fünf Nadeln pro Büschel. Doch das Auslichten der Wälder hat auch sein Gutes, denn nun dringen Sonnenstrahlen bis zum Boden und wärmen ihn auf, lassen Bodenpflanzen gedeihen und setzen neue Nährstoffe frei. Alte Bäume sind widerstandsfähiger, alte Bäume an exponierten Lagen besonders zähe Genossen, so wie dieser hier, denn nur wenige Schritte über ihm wächst kein anderer Baum mehr, man steht im gleissenden Sonnenlicht und überblickt das gesamte Oberengadin, diese gewaltige Landschaft, die schon manchen zum Weinen brachte oder gar in den Gottesglauben trieb. Jahrhundertlang hat unser Baum am obersten Rand gestanden, unzählige Lärchengenerationen hat er überdauert, so vieles kam und verging um ihn herum, allein er blieb stehen und wird das auch in Zukunft noch tun, wenn nicht eine

Lawine ihn überrollt oder ein Blitzschlag ihn trifft, denn er ist stark und gesund. Wenn eine alte Arve stirbt, wird sie nicht gefällt und abtransportiert, die Förster überlassen den Baum dem Wald, und er wird so über mehrere hundert Jahre für Millionen von Lebewesen zum Zentrum ihres Daseins, für Würmer und Insekten, die sich von Totholz ernähren, für Pilze, Moose und Flechten.

Doch während er lebt, ist es vor allem ein Tier, das der Arve verbunden ist. Schon beim Aufstieg war es zu hören, sein «träär-träär» klingt durchdringend und laut, es ist der Tannenhäher, ein Rabenvogel. Auch diese Arve dürfte ihre Existenz einem der dunkelbraunen Vögel mit den reiskorngrossen weissen Sprengeln zu verdanken haben; der Höhe nach zu urteilen, auf der sie lebt, ist ihr Samen wahrscheinlich an einem Herbsttag um das Jahr 950 durch einen Tannenhäher unter einem Felsvorsprung oder Stein versteckt und vergessen worden, zu einer Zeit, als hier Liudolf, Herzog von Schwaben, herrschte. Arvensamen sind in Zapfen angeordnet und nur mit einem funktionslosen Flügelrest ausgestattet, zu schwer, um vom Wind davongetragen zu werden, sie sind daher auf andere, durchaus eigennützige Helfer angewiesen. Die Tannenhäher holen sich ab August die ganzen Zapfen vom Baum und fliegen damit zu sogenannten Zapfenschmieden, Baumstrünken oder Astgabeln, in die sie die Zapfen klemmen und mit ihren langen, starken Schnäbeln Nuss um Nuss herauspicken. Ein Tannenhäher kann bis zu hundert Arvennüsschen in seinem Kehlsack aufnehmen, mehr als durchschnittlich in einem Zapfen wachsen. Er frisst die Samen, die botanisch gesehen keine Nüsse sind, oder versteckt sie als Vorrat für den Winter, die meisten findet er wieder, man-

che nicht. Aus diesen kann dann ein Baum erwachsen. Untersuchungen im Engadin haben ergeben, dass eine Tannenhäherfamilie, bestehend aus einem Elternpaar und zwei Jungvögeln, im Jahr fünfzigtausend Nüsschen sammelt und auf viele Tausend Verstecke verteilt. Mit bemerkenswertem Geschick findet der Vogel etwa achtzig Prozent dieser sogenannten Zirbelnüsse auch im tiefsten Winter wieder, er gräbt schräge Tunnel durch den Schnee. Dass es so viele doppelstämmige Arven gibt, liegt an den Hähern, gleich zwei vergessene Samen haben dann hier gekeimt. In den 1960er-Jahren geriet der Tannenhäher in Verruf, man glaubte, die Arven würden aussterben, weil er alle ihre Samen frisst. Die Vögel wurden gejagt und massiv dezimiert, bis Wissenschaftler schliesslich nachweisen konnten, dass das Gegenteil der Fall ist: ohne Tannenhäher keine Naturverjüngung der Arvenbestände in den Alpen.

Und tatsächlich kommt einer im Sturzflug angeschossen, bremst ab und setzt sich auf einen Nebenbaum, beäugt erst aufmerksam den Hund, hüpfert dann aber weiter und kümmert sich um sein Tagwerk, das ihm im Winter den Magen füllen wird oder im Frühjahr vielleicht ein Pflänzchen keimen lässt, das zu einem Baum heranwachsen und um das Jahr 2055 zum ersten Mal blühen wird. Die Wahrscheinlichkeit für Letzteres ist nicht besonders gross, aber sie besteht.

www.zoradelbuono.de

Zu Zora del Buono, siehe auch
15.7. bis 21.7.2017
Schreibwerkstatt
auf Seite 15

Was macht eigentlich...?

Sehr geehrte Gäste vom Waldhaus in Sils-Maria

Vielleicht gehören Sie zu jenen, die mich als Masseur im Waldhaus kennengelernt haben. Es war eine sehr schöne und lehrreiche Zeit: sei es als Verkäufer am Kiosk, als Bademeister, als Handwerker in den Zwischensaisons oder eben, hauptberuflich, als med. Masseur.

Vier Jahre ist es schon her, seit ich das Waldhaus Richtung Unterland verlassen habe. Ich hatte den Plan, mich in der Ostschweiz niederzulassen und in einer der dort ansässigen Kliniken zu arbeiten. Das erwies sich aber als schwieriger, als ich mir das vorgestellt hatte. Entweder brauchten sie niemanden oder der Lohn entsprach nicht meinen Vorstellungen.

Aus diesem Grunde orientierte ich mich dann deutschschweiz-weit und landete in einer Praxis für Chiropraktik, in der ich als med. Masseur arbeite und parallel dazu eine mehrmonatige Ausbildung zum extrakorporalen Stosswellentherapeuten besuchte. Heute arbeite ich zu 60 Prozent als med. Masseur und Stosswellentherapeut in der Praxis für Chiropraktik von Dr. K. und B. Jansen in Solothurn mit drei Chiropraktikern und einem Sportlehrer zusammen. Die anderen 40 Prozent habe ich mich in meiner eigenen Praxis in Oftringen AG selbständig gemacht, wo ich ebenfalls die gesamte Bandbreite meiner Ausbildung im Therapieangebot habe.

Im Waldhaus konnte ich Sie jeweils nur behelfsmässig therapieren, da Sie da ja nur im Urlaub waren und uns die Zeit fehlte. Da geniesse ich jetzt sehr, dass ich die



Patienten nun wirklich von A bis Z in ihrer Therapie begleiten kann, sei es in Solothurn oder in meiner Praxis in Oftringen. Es würde mich freuen, wenn ich alle, welche in der Umgebung von Oftringen zu Hause sind, in meiner Praxis begrüssen dürfte.

Ich wünsche Ihnen weitere schöne Stunden im Waldhaus.

Mario Schmid, Krankenkassen anerkannter med. Masseur mit eidg. Fachausweis, 4665 Oftringen, messagepraxis-schmid@bluewin.ch
www.messagepraxis-schmid.com

1998 bis 2012–2013: Es ist noch gar nicht so lange her, dass Mario Schmid im Waldhaus wirkte – und doch hat sich schon viel verändert, bei uns nicht weniger als in seinem Leben. Mario Schmid war noch der Masseur im Waldhaus, denn es gab ja nur eine Position und einen einzigen Massageraum, nicht wie heute eine ganze Abteilung.



Sometimes the life reserves wonderful moments!

Our waiter Alessandro Buciol, from Friuli in northeastern Italy, is in his eighth Waldhaus season. This is his third contribution to the Waldhaus News – and his third surprise, both linguistically and in terms of what he tells us.

Two years ago, he wrote about enduring the Swiss Irontrail 141 km, a horrific Alpine ultramarathon that brought him from Samedan to Davos in 39 hours – by way of Muottas Muragl, Fuorcla Surlej, the Septimer Pass, Savognin, Lenzerheide and Arosa. “Mi è passata la voglia di correre”, he concluded sadly: “I have sort of lost my taste for running”; but the next day he was back at work as if nothing had happened. Last year, he went to a very unusual language camp in French-speaking Switzerland... and wrote about it in his newly acquired French, for good measure. And here he dives head-on into Japan and the English language.

Thanks to San Moritz Gourmet Festival 2016, I had good idea to visit Japan! For my travel in Japan I used the JR Pass including Shinkansen, the well-known train for this punctuality, comfort, a running at the speed of over 320 km/h. On Sunday 17th April I was very excited to take my fly for the “Land of the rising sun”.

I started my travel in Tokyo, where I spent two days sleeping in a cabin hostel! I visited Akihabara, famous area for electronic shops; Asakusa, the “old Tokyo” with a lot of Buddhist temples; Ueno Park and Ahingku, the biggest area with the red light district (nightclubs, karaoke and pachinko). After Tokyo I spent one day in Kamakura, where there is the outdoor bronze statue of Anida Buddha and on the same day I enjoyed the “Onsen”, the Japanese baths in Hakone. I slept in Yokohama, the biggest “China town” in Japan. On the day after I had a special rendez-vous in Kyoto with my mother, Roberto and Marina (travel friends of my mother). It’s true that sometimes the life reserves wonderful moments!

All together we discovered Kyoto, the imperial capital in Japan! 17 locations of Kyoto belong the Unesco. We tested the real sushi, tempura, sashimi and drunk the famous sake!!

We had the pleasure to meet the traditional “geishas”. We visited also Nara located from Kyoto less than one hour by a comfortable express train. Most of the temples in Nara are concentrated in the “Nara park” and according to legend they are protected by deers that make an incredible atmosphere...

The time flies and unfortunately the day after, early in the morning, my mother, Marina and Roberto left me to continue their travel in Hiroshima. Took the shinkansen to Takayama, in the Hida region of the northern Japanese alps.

Takayama is a small, pretty and traditional “Ninja City”. Always by the same JB pass I went to Osaka, where I spent one night in a typical “karaoke bar”. After 3 or 4 beers I sang a Bocelli song ☺ ☺ ☺!!!

About 3 hours by express train from Osaka, Koyasan is the centre of Buddhism, where I breathed a suggestive magic air...

Emotions really difficult to describe! During the way to home, I made a little stop in Kobe (unfortunately famous for the hearthquake). Where I took a picture with a “Tetsujin”, a 18 meters high and 50 ton’s robot manga statue! I ate the “Akashiyaki”, chunks of octopus coated in an eggbeater as opposed to the traditional “Tempura” which, with hot sake, is very delicious! When I was outside the train station in Hinedi I was happy to be in front of the “Himesi castle”. Considered to be the most beautiful survival feudal castle in Japan! My last place for this travel was Hiroshima. I was impressed about the history of the atomic bomb!!

What about Japan?

Very clean. Very kind persons, coloured flowers everywhere, everything in order like in Switzerland...

A nation that will always remain in my heart!

Alessandro Buciol, Service Bar/Halle



Luisa, Patrick und Hubi bei der Diplomfeier von Valeria Walther

Mitarbeitende Wintersaison 2016/17

		Land	Anzahl Saisons			
Büro						
Caviezel Flurina	Sales Manager	CH	6	Cabello Francesca	Saal-Commis	IT 1
Caviezel Tina	Leitung Human Resources	CH	2	Folatti Andrea	Saal-Commis	IT 2
Dietrich-Ryser Cornelia	Marketing / HR	CH	7	Paladino Antonino	Saal-Commis	IT 5
Felix Franziska	Direktionsassistentin	CH	1	Tabacchi Debora	Saal-Commis	IT 6
Greco Daniela	Verantwortliche Kultur & Events	DE	11	Tafuri Paolo	Saal-Commis	IT 7
Halter Hubert	Einkauf / Buchhaltung	CH	65	Baumgartner Vincent	1. Lehrjahr (Restaurationsfachmann)	CH/DE 2
Unternährer Martin	Chef de Réception	CH	3	Economat / Office		
Hladik Annette Sophie	Front Office	AT	1	Oliveira Santos Olga Maria	1. Economat-Angestellte	PT 43
Keller Ramona	Front Office	CH	1	Aversa Marco	Kellermeister + Economat	IT 15
Küttel Raphaela	Stv. Chef de Réception Reservationsen	CH	2	Matos Santos Sara	Economat-Angestellte	PT 1
Omlin Erich	Front Office	CH	1	Passidomo Caterina	Economat-Angestellte	IT 5
Ruffatti Luisa	Kassabüro Teilzeit	IT	35	Santos Taveira Gloria	Economat-Angestellte	PT 27
Schöll Tibor	Stv. Chef de Réception / Empfang	DE	1	Vicino Carmela	Mitarbeiterservice	IT 7
Gini Gianna	1. Lehrjahr (Kauffrau)	CH	2	Pereira Teixeira Silvia	Mitarbeiterservice	PT 4
Loge						
Giamara Arnold	Chef-Concierge	CH	26	Dos Santos Silva Rui Adelino	Verantw. Reinigung Küche + Office	PT 21
Stolz Karl-Ludwig	Concierge	DE	16	Dias Barros Ivo	Reinigung Küche + Office	PT 7
Copes Oreste	2. Concierge Winter	IT	54	Dos Santos Silva Dimas	Reinigung Küche + Office	PT 3
Breu Pascal	Chauffeur	CH	1	Ribeiro Monteiro Carlos	Reinigung Küche + Office	PT 1
Ciappeddu Daniele	Logentournant	IT	1	Rodrigues Correia Paulo	Reinigung Küche + Office	PT 17
Giammaria Giuseppe	Nachtportier	IT	5	Vicino Giuseppe	Reinigung Küche + Office	IT 10
Pelli Jean Claude	Nachtportier	CH	2	Küche		
Rosano Giovanni	Chauffeur	IT	58	Brunner Dennis Remo	Küchenchef	AT 24
Schuhmann Hennes	Logentournant	DE	4	Pellegrinelli Renato	Chef Pâtissier	CH 52
Spechtenhauser Christoph	Logentournant	IT	11	Marolf Fabian	Sous-Chef	CH 11
Etage						
Gaudenz Seraina	Leiterin Hauswirtschaft	CH	31	Maffi Giovanni	Chef Gardemanger	IT 9
Sorriha Ferreira Cristina Maria	2. Gouvernante	PT	59	Siekmann Björn	Chef Entremetier	DE 2
De Giambattista Francesco	Etagenportier	IT	5	Zimmermann Mattia	Chef Tournant	CH 10
Paiva Morais Carlos	Etagenportier	PT	33	Enzenhofer Mathias	Demi-Chef Saucier	AT 5
Parraguês Machado José Manuel	Portier / Wäscherei	PT	5	Fontana Matteo	Demi-Chef Pâtissier	IT 2
Simão Morais Adérito	Etagenportier	PT	58	Meier Xenia	Demi-Chef Gardemanger	CH 3
Sorriha Ferreira Paulo	Etagenportier	PT	2	Nägele Laura	Demi-Chef Entremetier	DE 3
Daniel Andemeskel	Zimmermann	ER	15	Siegl Moritz	Commis Gardemanger	DE 3
Da Costa Torres Bernardina	Zimmerfrau	PT	6	Sigg Jennifer	Commis Entremetier	CH 8
Gomes da Silva Olga Maria	Zimmerfrau	PT	36	Studer Pascal	Commis Entremetier	CH 1
Guedes Pereira Nuno Miguel	Zimmermann	PT	6	Tschanun Michael	Commis Saucier	AT 2
Lomazzi Laura	Zimmerfrau	IT	21	Zuberbühler Thomas	Commis Gardemanger	CH 1
Mastai Lucineia	Zimmerfrau	IT	5	Indermühle Samuel	Koch-Lernender, 3. Jahr	CH 6
Matumona Gracia	Zimmerfrau	AO	7	Herzog Patrick	Koch-Lernender, 3. Jahr	CH/HK 6
Pereira Godinho Adriana R.	Zimmerfrau	PT	9	Jordan Mascha	Koch-Lernende, 3. Jahr	CH 5
Pinto dos Santos Hostilina	Zimmerfrau	PT	33	Müller Mathias	Koch-Lernender, 2. Jahr	CH 4
Sacchi Panciroli Andrea	Zimmermann	IT	1	Minder Valentin	Koch-Lernender, 2. Jahr	CH 4
Santos Costa Ana Isabel	Zimmerfrau	PT	2	Moser Jannik	Koch-Lernender, 1. Jahr	CH 2
Siyoun Tekie Selam	Zimmerfrau	ER	2	Tuor Amos	Koch-Lernender, 1. Jahr	CH 2
Tavasci Jessica	Zimmerfrau	IT	9	Lingerie und Wäscherei		
Tewolde Araya Mihret	Zimmerfrau	ER/IT	5	Fallini Lucia	1. Glätterin	IT 25
Fliri Jessica	3. Lehrjahr (Hotelfachfrau)	CH	6	Aquistapace Cinzia	Lingerie / Etage Tournante	IT 31
Schnyder Tabea	3. Lehrjahr (Hotelfachfrau)	CH	6	Zuccoli Luisa	Lingerie / Etage Tournante	IT 1
Bar / Halle / Arvenstube						
Schukraft Jakob	F&B Operations Manager	DE	8	Adrega Dias Jorge Manuel	Wäscher	PT 19
Dos Santos Ferreira José Manuel	Chef Arvenstube	PT	36	De Natale Nino	Lingerieangestellter	IT 2
Tessitore Mauro	Oberkellner Bar und Halle	IT	3	Gebrezghi Semhar	Lingerieangestellte	ER 7
Butti Paolo	Barkeeper / Kellner	IT	1	Materese Marco	Lingerieangestellter	IT 20
Cristiano Luca	Barkeeper / Kellner	CH	10	Pinheiro d. Santos Maria Manuela	Lingerieangestellte	PT 28
Famulari Carmelo	Kellner Halle und Bar	CH/IT	3	Rodriguez Maria Clara	Lingerieangestellte	IT/RA 9
Gianera Gabriele	Kellner Halle und Bar	IT	13	Teixeira Soares Elisabete Maria	Lingerieangestellte	PT 28
Luchin Roberto	Kellner Halle und Bar	IT	2	Wellness und Gästebetreuung		
Michnova Lenka	Kellnerin Halle und Bar	SK	4	Lehner-Dietrich Carla	Spa-Leiterin	CH 18
Nägele Lisa	1. Barkeeper / Kellnerin	DE	5	Neubert Julia	Réceptionistin / Kosmetikerin	DE 1
Schukraft Cathrin	Kellnerin Halle und Bar	DE	11	Millar Edith	Spa Allrounderin	CH/CA 41
Dias Ferreira Luis	Commis Arvenstube	PT	2	Halter-Frei Michèle	Spa Allrounderin	CH 35
Buciol Alessandro	Commis Halle und Bar	IT/CH	8	Pellegrinelli Matilde	Spa Allrounderin	CH/ES 50
Marongiu Silvia	Commis Halle und Bar	IT	3	Bulach Maria	Masseurin	CH/AT 4
Kossmann Magdalena	Praktikantin Hotelfachschule Luzern	CH	1	Cagnoni Cristina	Masseurin	CH 2
Saal / Etagenservice						
Nana Walter	Maître d'Hôtel	IT	59	Grabher David	Masseur	AT 1
Comalli Oscar	Sommelier + Weineinkauf	IT	49	Kalberer Jacqueline	Masseurin	CH 4
Santoro Giuseppe	2. Maître d'Hôtel	IT	38	Loster Kerstin	Masseurin	DE 1
Anderes Beatrice	Sommelière / Oberkellnerin	CH	10	Braido Carmen	Kosmetikerin	IT 1
Bremm Flurina	Sommelière / Quality + Training Mgr.	CH	19	Bryner Anita	Kinderbetreuerin	CH 50
Dos Santos Ferreira Domingos	Chef d'Etage	PT	45	Wallnöfer Elisabeth	Ablöse Kinderbetreuung	CH 34
Da Silva Teixeira João Manuel	Commis d'Etage	PT	27	Rosano-Gredig Anna	Floristin / Gärtnerin	CH 54
Adrega Pereira Helder A.	Saalkellner	PT	32	Maschler Franz	Tennis- und Skilehrer	IT 63
Donato Giovambattista	Saalkellner	IT	28	Wanderleiter Sommer, im Turnus: Giovanoli Cécile (15 Sommer), Zinsli Werner (4), Gantenbein Beatrice und Erwin (4), alle CH		
Dulaj Marek	Saalkellner	SK	20	Musik, im Turnus: Tomas Cseh, Hiromi Cseh Ishiguri, Alexander Cseh, Peter Gul'as, Gabriel Szathmáry, Michal Vavro, Arpad Patkolo, Aniko Patklova, Rovert Vizvari, Jan Kruzliak, Branislav Bielik, Marta Kaszap, Gigi Marson (10 x SK, 1 x SK/JP, 1 x HU, 1 x IT)		
Dulaj Veronika	Saalkellnerin	SK	11	Handwerker und Diverse		
Morfuni Bruno	Saalkellner	IT	37	Schmidt Guido	Haustechnik und Sicherheit	CH 77
Mofreita Vaz Sergio	Saalkellner	PT	29	Tognetti Michele	Hauselektriker	IT 18
Nepras Milan	Saalkellner	SK	13	Levi Michele	Hausschreiner	IT 12
Oliveira Carvalho Antonio	Saalkellner	PT	29	Morais Gil Cassiano	Gärtner / Schneeräumung	PT 64
Perdicaro Carmelo	Saalkellner	IT	4	Brülisauer Andrea	Allrounder	CH 5
Ballabio Francesco	Saal-Commis	IT	1	Dietrich Claudio	Direktion / Essen + Trinken	CH ..
Biavaschi Andrea	Saal-Commis	IT	1	Dietrich Patrick	Direktion / Beherbergung	CH ..
Buonadonna Francesca	Saal-Commis	IT	4	Kienberger Urs	VR; Kommunikation + Strategie	CH ..
				Dietrich Maria	VR; Ausgleich + Buchhaltung	CH ..
				Dietrich Felix	VR; Kultur, Spezialaufgaben, Aussenbez.	CH ..

Das Economat

Susanne Bonaca kam 1974 mit sechzehn für eine Lehre als Hotelfachassistentin ins Waldhaus*. Ihre zwei Jahre in den altherwürdigen Mauern waren Basis für ein spannendes Leben und einen über 40-jährigen Einsatz als «Gastgeberin aus Leidenschaft»; nicht immer ohne Kanten, aber immer mit Volldampf und mit Herzblut.

* Die Koffer der Anderen, S. 22

Auszug aus dem für Hotelfachassistentinnen damals obligatorischen Rapportheft, geschrieben in «Schnüerlischrift» im Sommer 1974, während den ersten Tagen im Hotelbetrieb.

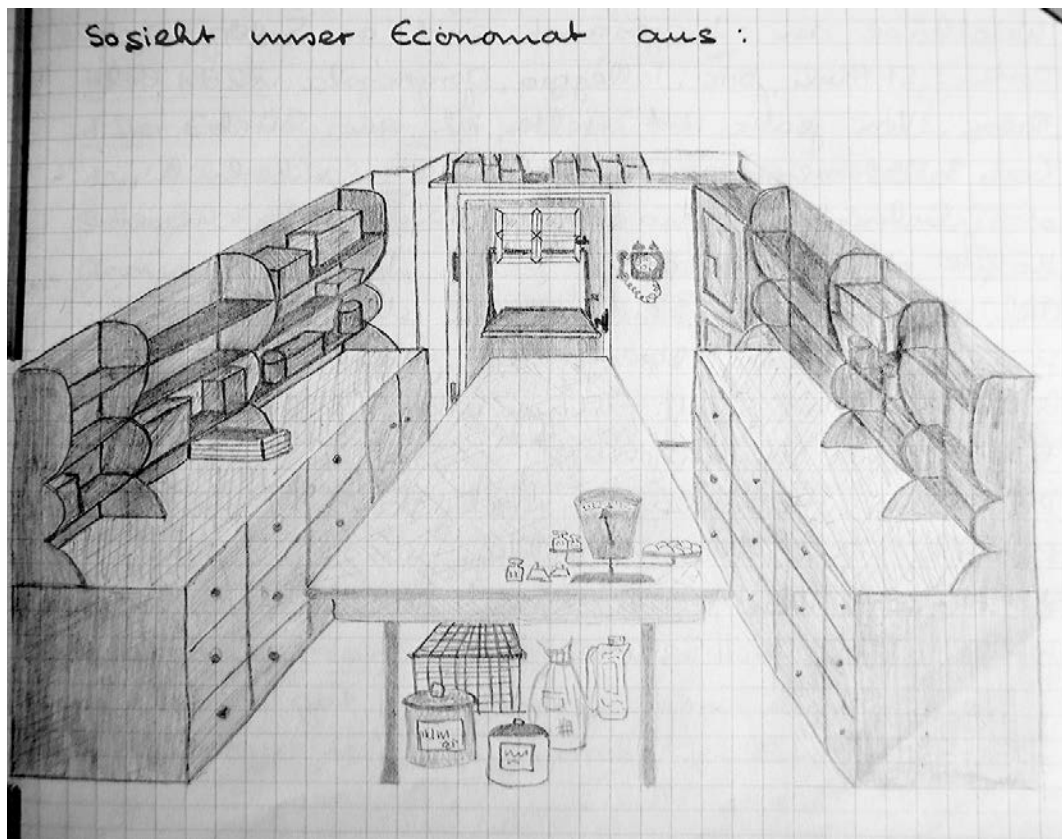
Das Economat

Wenn man eintritt, glaubt man im ersten Augenblick, man befinde sich in einem Krämerladen. Die rechte sowie die linke Seite bestehen nur aus Regalen und Schubladen.

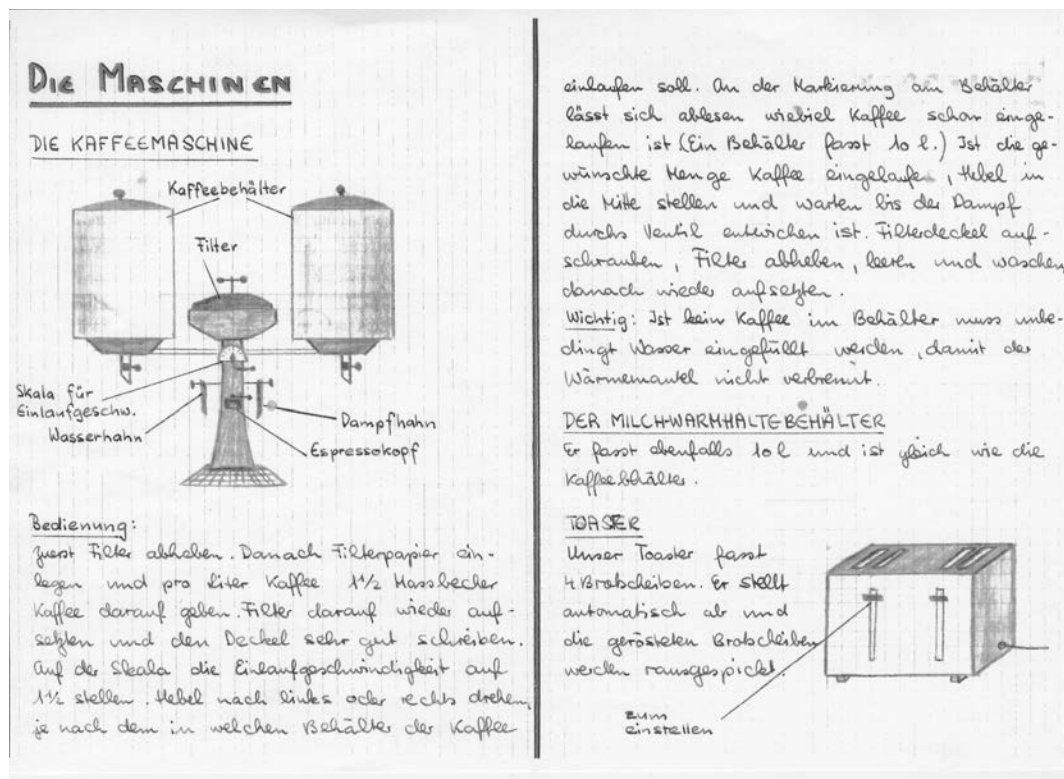
Die Regale sind gefüllt mit Büchsen und verschiedenen Kartonschachteln. In der Mitte steht ein grosser Tisch mit einer Waage und ein paar unterschiedlich schweren Waagsteinen. Ganz vorne neben der Türe steht ein Frigor, daneben an der Wand das schwarze Telefon mit einem geringelten Kabel.

Der ganze Raum ist hell, da die eine Wand nur aus einem grossen Fenster besteht. Was mir am ganzen Economat nicht gefällt, ist die Grösse. Arbeitet man in Stosszeiten zu zweit oder zu dritt kommt man fast nicht aneinander vorbei, denn der Abstand zwischen Tisch und Regal ist nur etwa 70 Zentimeter. Ansonsten ist mein erster Eindruck sehr positiv und ich glaube, dass ich mir hier wohl fühlen werde.

Für nicht Hotelfach-Kundige: Das Economat in einem Hotel ist ein Lagerraum für Lebensmittel für den täglichen Gebrauch und zugleich Ausgabe- und Kontrollstelle für diverse Lebensmittelbezüge von Küche und Service.



Das Waldhaus-Economat, 1974 gezeichnet von Susanne Widmer.



Tante Gertrud

Ein Nachtrag, der nicht einfach ein Nachruf sein will.

Liebes Fräulein Kienberger

War es die Enge, die Nähe im Economat, die aus Ihnen – auch als Tante Gertrud im Waldhaus unterwegs – und mir (damals noch das Fräulein Widmer) ein gutes, kreatives und auf Bestleistungen fokussiertes Team machte? War es diese Unerschrockenheit von Ihnen, als kleine, aber extrem zähe Frau sich an gewissen Tagen mit Mitarbeitern, bevorzugt jenen mit einer Kellnerjacke und schwarzer Fliege um den Hals, zu zofften? Manchmal lautstark, immer unerschrocken. Eine gegen alle.

War es dieser sichere Hort zwischen Mehl und Reis, Baumnüssen und Gewürzen, der uns hinter der geschlossenen Economattüre mit der Durchreiche vereinte und zu einer eingeschworenen Gemeinschaft formte? Oder war es schlicht meine Faszination – der damals immer auch etwas rebellischen jungen Frau auf dem Weg ins Berufsleben – für das mutige Auftreten einer Frau, die ihr ganzes Leben, gepaart mit einem enormen, fundierten Fachwissen, in den Dienst des Familienhotels gestellt hatte?

Junge Menschen leben Begegnungen, deren tiefere Bedeutung sie meist erst Jahre später verstehen. Das Bewusstsein, als eine der (wohl eher) wenigen Angestellten im grossen Hotelbetrieb damals ein sehr herzliches Verhältnis zu Ihnen aufgebaut zu haben, war bei mir nicht vorhanden. Dies trotz immer wieder neckischen Andeutungen seitens Familienmitglieder. Auch sie immer mal mit dem harten und fordernden Zepter von Ihnen, liebe Tante Gertrud, konfrontiert. Sie, die unbestrittene Chefin zwischen Economat und Weinkeller, zwischen Kaffeeküche und Frühstücksbuffet, zwischen Küche und Speisesaal.

Eine sehr gute Lehrabschlussprüfung sprach für das im Waldhaus Erlernte. Mein weiterer Weg in über vierzigjähriger beruflicher Laufbahn als Gastgeberin wurde nicht in erster Linie vom während der Lehrzeit angeeigneten Fachwissen geprägt. Es war mehr jener spezielle Geist in diesem einzigartigen Fünfsterhotel, das seit mehr als einem Jahrhundert wie eine uneinnehmbare Burg am Eingang zum Fextal thront und schon so manchen Sturm überstanden hat. Dieses Streben in den alten Gemäuern, das nicht nur im Economat vorherrschte: die Motivation von Menschen, immer und in jeder Situation das Beste für den Gast zu geben. Ohne dabei den Blick über den Tellerrand, vor allem aber für das eigene Ich zu verlieren. Sozusagen den Hofknicks beherrschen, ohne dabei in die Knie zu gehen. Für mich noch heute einer der wichtigsten Grundsteine für ein zuvorkommend herzliches und vor allem auch authentisch wirkendes Dienen am Menschen im «Ausnahmestand



Ca. 1981: Tante Gertrud und ihre Grossnichte Beatrice, die heute in Kanada lebt.

Ferien». Der Dienstleister nennt ihn Gast – und doch ist und bleibt auch dieser Gast in erster Linie ein Mensch.

Wenn ich etwas bereue, ist es die Tatsache, Ihnen, sehr verehrtes Fräulein Kienberger, auch bei unzähligen späteren Besuchen in der Waldhaus-Familie nie gesagt zu haben, was ich Ihnen zu verdanken habe. Und plötzlich, wie das Leben so spielt, war da nichts mehr zu sagen und wir nahmen in der Kirche Christkönig in Sils-Maria von Ihnen Abschied. In meinen Erinnerungen bleiben sie die kleine Frau mit der grossen Persönlichkeit, meine sich nie verbiegen lassende Lehrmeisterin.

Eine Frage hätte ich Ihnen, liebes Fräulein Kienberger, halt doch fürs Leben gerne noch gestellt. Schon damals als Lehrling und mit einer blühenden Phantasie gesegnet. «Äxgüsi, aber was war der wirkliche Grund für Ihr ewiges Gezänke mit dem überaus sympathischen und charmanten Kellner P.? Vielleicht eine heimliche Schwärmerei für den attraktiven Italiener? Oder isch er wirklich so än unmöglichä Kerl gsi?»

Wie erwähnt, als Teenager hat man eine blühende Phantasie. Die Antwort weiss der Himmel. Mit der Idee, dass die Waldhaus Zeitung auch da oben im Lesezimmer aufliegt, hoffe ich auf Ihr schelmisches und doch keine persönlichen Fragen beantwortendes Schmunzeln, dieses immer mal überraschend aufblitzende Spitzbübische unter Ihrer harten Schale, das ich so an Ihnen mochte. Und so grüsse ich Sie, ohne eine Antwort abzuwarten, vom wohl schönsten Fleckchen Erde, das ich jetzt seit vier Jahrzehnten, auch dank Ihnen, meine Heimat nenne.

Chers salüds dalla bella Engiadina e grazcha fich per tuot.

Ihre Susanne Bonaca, geborene Widmer

Gertrud Kienberger (1919 bis 1995)

Es war nicht leicht, das Leben von Tante Gertrud. Es war nicht leicht, das Leben mit Tante Gertrud. Doch sie hat uns viel gegeben. Wir denken oft an sie.

Gertrud Kienberger war das jüngste Kind von Oskar und Helen Kienberger, die 1918 in zweiter Generation die Waldhausleitung übernahmen. Belesen, sprachbegabt, tatkräftig und vielseitig interessiert, wie sie war, stünden ihr heute viele Türen offen. Ihr Erwachsenwerden stand jedoch ganz im Zeichen der grossen Wirtschaftskrise und dann der Kriegszeit. Wir standen natürlich

nicht im Krieg, sondern nur daneben; doch das «nur» hielt sich in Grenzen. Jedenfalls: für unseren Familienbetrieb eine sehr karge und prekäre Zeit. So wurde Gertrud Kienberger ganz selbstverständlich immer wieder ins Waldhaus zurückbeordert, wenn man in der Saison billige helfende Hände brauchte, und konnte sich nirgendwo sonst (erst recht nicht ausserhalb der Hotellerie) nachhaltig eine eigene Karriere und ein eigenes Leben aufbauen.

Als die bösen Zeiten vorbei waren und die Waldhausfesseln sich eigentlich hätten lockern können, zögerte Gertrud. Ihre Mut-

ter, die zusehends älter und gebrechlich wurde, hatte im Hotel wenig Hilfe. Zudem hatte auch Gertruds eigene Gesundheit in den harten Jahren sehr gelitten; ob aus eigener Veranlagung oder als direkte Folge der manchmal menschenverachtenden Lebens- und Arbeitsbedingungen, die sie ausserhalb der Saison an fremden Orten antraf, hatte sie schon eine ganze Reihe von chronischen Gesundheitsproblemen am Hals. Bei einem beruflichen Gastspiel in Zürich hatte sie sich sogar mit Tuberkulose angesteckt.

Und irgendwann war es zu spät. Ab 1950 kam zwar Gertruds Bruder Rolf in die Waldhausdirektion und hatte bald mit Rita Müller (dann Kienberger) eine wundervolle, segensreiche Partnerin an seiner Seite. (Man sagt sogar, dass es effektiv Tante Gertrud war, die einst dafür gesorgt hatte, dass ihr Bruder unsere zukünftige Mutter überhaupt näher kennen lernte). Sie selbst aber hatte das Gefühl der familiär-betrieblichen Ver-

pflichtung schon so verinnerlicht, dass sie auch jetzt nicht mehr los kam, so sehr andere Orte und Möglichkeiten vielleicht ihren Neigungen und Talenten und ihrer Persönlichkeit hätten den Raum geben können, der in Sils fehlte.

Sie blieb geschätzt und wichtig im Waldhaus und in der Familie, aber es war und blieb ein Spannungsverhältnis, dieses eng verwickelte Leben als generationenübergreifende Grossfamilie im Familienbetrieb (das uns ja bis heute kennzeichnet). Denn Tante Gertrud, das erkannte schon die junge Susanne Widmer/Bonaca mit frühreifem Scharfsinn, war eine Persönlichkeit, eine Kämpferin, nicht jemand, der sich einfach still und gelassen in eine schwierige Rolle fügte. Sie hat uns und dem Waldhaus so viel gegeben. Sie hat uns oft irritiert, das ist wahr, und wir sie auch. Sie hat uns aber auch oft Freude gemacht. Und wir ihr sicher manchmal auch!

UK



Philosophische Abendgespräche

... und ein besonderer Gast (der dem Waldhaus immer Freude gemacht hat)

Zum zehnten Mal haben wir – Markus Huber und ich – im Juli dieses Jahres unsere Philosophischen Abendgespräche angeboten. Sie standen unter dem Obertitel *Ist das, was ist, schon alles?* – eine Frage, auf die wir im Sinne eines rotierenden Fragequadrats aus religionswissenschaftlicher, philosophischer, psychologischer und kunstorientierter Sicht eingingen.

Am vierten Abend skizzierten wir zunächst drei philosophische Positionen zur Kunst. Erstens die Platons, der als erster Kunsttheoretiker überhaupt zugleich Kunstskeptiker war. Dann Theodor W. Adornos dialektische Theorie, in der die Wahrheit gerade dort verortet wird, wo sie nach Platon ganz sicher nicht sein kann: im Schein. Die Kunst ist sinnhafte Gegenwirklichkeit zum falschen Leben. Und natürlich musste Nietzsche ins Spiel kommen, der auf einen lachenden Gott hofft, der durch uns tanzt und uns zu Kindern werden lässt, die im heiteren Ja-Sagen selbstvergessen im künstlerischen Schaffen aufgehen, bis die Welt zum Kunstwerk wird.

Erstmals wollten wir am letzten Abend einen Gast miteinbeziehen, jemanden, der zum Thema Philosophie und Kunst Gewichtiges beizutragen hat. Bis zuletzt blieb es geheim, wer das sein würde. Vielleicht gehört dies zur Waldhauskultur: vornehmes Understatement. Der Gast war Jonathan Meese. Mit ihm zusammen versuchten wir, seine Denkfigur Diktatur der Kunst dem Publikum nahezubringen. Voll Energie, aber unaufgeregt entwickelte er die Utopie einer ideologiefreien Welt, einer Welt, in der alles Politische, Religiöse, alle unsere Überzeugungen, die ja nur Verblendungen sind, verschwinden. In diesem Raum der Zukunft gehört alle Macht der Kunst, einem X, das die Welt zu sich kommen lässt. Meese ist überzeugt, dass dies kommen muss, nicht dank einer Revolution, sondern dadurch, dass wir liebevollst «Nein» zu allem sagen, was nicht Kunst ist (Meese). Seine Gedanken erinnern an die Radikalität von Nietzsche, aber auch an spirituelle oder mystische Positionen. Er mag aber diesen Vergleich nicht besonders, denn in all dem wittert er ein Denken, das aus der Vergangenheit stammt, nicht aus der Zukunft. Diese wird, indem wir uns spielend für sie offen halten.

Mag sein, dass Jonathan Meese auf der Bühne jener Gesamtkunstwerk-Krawallmacher ist, wie ihn die NZZ genannt hat. An diesem Abend war er ein eindringlich denkender Künstler, der mit seinem Humor viele zum Schmunzeln brachte und viele nachdenklicher hinausgehen liess, als sie hereingekommen waren. Was ja das Grundan-

liegen unserer philosophischen Abendgespräche ist.

Zum Jubiläum 10 Jahre Philosophie im Waldhaus und 20 Jahre Philosophie in Zürich ist eine Schrift mit dem Titel *Was nicht eins ist, ist auch eins* erschienen – erhältlich u.a. im Hotel Waldhaus. Martin Kunz

Risikosport: Markus Huber und Prof. Martin Kunz laden im Waldhaus seit zehn Jahren jeden Sommer zu einer Abfolge von Philosophischen Abendgesprächen – kurz, zum «lustvollen Nachdenken». Das Unterfangen ist nicht ohne Risiko. Die beiden riskieren das Stirnrunzeln ihrer Fachkollegen, die sagen: Philosophie kann man nicht trivialisieren zu einem Gespräch am Salontisch. Und sie riskieren zugleich, dass die Nichtfachleute sich abwenden und denken: Philosophie ist doch nichts für gewöhnliche Sterbliche wie uns. Die zehn Jahre haben bewiesen, dass sich das Risiko lohnt!

UK, 2013/2016

2017 mal ganz anders:
15.7. bis 21.7.2017
Schreibwerkstatt
Natur denken. Natur schreiben
(«Nature Writing»)

verbunden mit kulturphilosophischen Abendveranstaltungen. Mit Autorin **Zora del Buono** (siehe hier S. ...) fürs Schreiben und **Martin Kunz** fürs Weiterdenken.

«Während es im Deutschen nicht einmal einen Begriff dafür gibt, ist nature writing im angelsächsischen Raum ein hochgeachtetes Textgenre. Autoren wie Henry David Thoreau und John Muir gelten als seine Meister», sagen Zora del B. und Martin K.: «Wir beschäftigen uns intensiv mit dem Thema, lesen und diskutieren Herausragendes, vor allem aber schreiben wir. Wir gehen in die Natur hinaus und beobachten, recherchieren, strukturieren, schreiben. Am Ende des Workshops halten wir ein Booklet mit unseren Geschichten in den Händen. Und wer mag, liest seine Texte vor Publikum.»

Wer hat Lust

zum Mitmachen und Mitdenken? Kurz: Wer hat (wieder) Lust zum Risiko? Details bei uns: mail@waldhaus-sils.ch, und/oder werfen Sie einen Blick auf www.zoradelbuono.de.



Das schöne alte Economat musste leider dem grossen Küchenumbau von 2007–2008 weichen (die Vorschriften erlauben heute im ganzen Küchenbereich kein Holz mehr). Wie das Economat dank Luisa Ruffatti und Michele Tognetti ein wunderbares zweites Leben gefunden hat, erzählen wir in den nächsten «Waldhaus News». Die Geschichte hätte auch Tante Gertrud Freude gemacht.



Unser Pensionär Eugen Bitto mit seiner Gemahlin genießt seinen dritten Lebensabschnitt in Luxemburg!

«Höhentraining» im Genussrauchen

Camacho-Cigarren-Club CCC – auch das ist Waldhaus

Die einen kommen zum Schreiben, Malen oder Komponieren. Andere wollen auf jeden Berg. Heinz Rohr und seine Freunde kommen um der Freundschaft und des Rauchens willen. Seit der Aargauer Heinz Rohr seine Kochlehre im Waldhaus abschloss, ist mehr als ein Vierteljahrhundert vergangen; doch noch heute vergeht kaum eine Waldhaus-Saison ohne einen Besuch von Heinz. Im August waren er und seine Kollegen wieder hier.

Freitag 12. August 2016: Thomas, unser Club-Senior, weilte eh schon in St. Moritz, Werner und Peter sowie Peppe und Heinz reisten auch im Verlauf des Morgen an.

Olaf und Oli waren morgens noch am Arbeiten und reisten somit am Nachmittag «im Unterland» ab. Durch einen Gaffer-Stau wegen Fahrzeugbrandes entschieden wir uns, in Chur schon von der Autobahn abzugehen und die interessantere Route über die Lenzerheide nach Tiefencastel zu fahren.

Bei Bivio hatten wir noch ein kleines «Rennen» mit Italienern, dadurch kamen wir mit Punktlandung 18.00 vor dem Waldhaus in Sils an!!!

Kurzes Auffrischen, dann der erste Treff an der heimeligen Hotelbar mit neuem, freundlichem Barteam. Da gewisse Herren sich noch nicht aus der Smoker-Lounge lösen konnten, trafen die restlichen Raucherfreunde halt erst nach und nach ein, um dann nach acht Uhr unser erstes gemeinsames Abendessen in der beliebten Arvenstube zu geniessen.

Welch erfreuter Gesichtsausdruck und welch Leuchten in Olafs Augen beim startenden «Amuse Bouche»: es wurde ein kleiner, feiner Design-Hamburger serviert! Danach wieder ein super-genussreiches Dinner: ein wahrer, bekannter Gaumenschmaus! Nach dem abschliessenden Dessert geht's nun für alle ab in die Lounge: Olafs und meine erste «Camacho» an diesem Tag stehen an, welch Hochgenuss. Zudem grüssen wir auch unseren Waldhaus-Zwerg «Dölf» einmal mehr... rauchen und geniessen bis in die frühen Morgenstunden – so geht's dann ab ins Bett, angenehme Nachtruhe.

Samstag 13. August 2016: Strahlend sonniges Wetter weckt uns an diesem tollen Tag, Oli macht den obligaten Hallenbad-Besuch um 07.00 in der Früh! Ab 08.00 trudeln vereinzelt die CCC-Mitglieder beim ausgiebigen und allseits beliebten Frühstücks-Buffer ein, welches wie jedes Jahr wieder eine Wucht ist und natürlich der beste Start in einen tollen, ereignisreichen Tag.

Nach dem Frühstück folgt eine kurze Lagebesprechung mit bekanntem Ziel: heute geht's auf den Piz Nair (3057 m.ü.M) zum «Höhentraining» im Genuss-Rauchen. Bei absolutem Kaiserwetter verschieben wir per Bus und Seilbahnen auf den Gipfel zum Bergrestaurant. Auf der geschützten Bergterrasse beziehen wir den reservierten Tisch und gegen 12.00 treffen auch noch die letzten Mitglieder Paddy & Rolli ein, somit ist die CCC-Gemeinschaft für dieses Engadin-Wochenende komplett. Der beliebte Cigarren-Genuss und das Gäste verjagende Einrauchen ist in vollem Gange, kulinarisch gibt es leider nur ein paar spärlich belegte Bündner-Platten zum stolzen Preis (besten Dank den Spendern!) und nach ein paar eingefangenen Sonnenbränden, einem kurzen Marsch auf den Gipfel sowie einigen obligaten Fotos mit Steinbock «Giächem» (oder doch eher «Gion») geniessen wir das über-

wältigende Panorama der Bündner Bergwelt! Atemloses Staunen auch über einige gestandene italienische Damen, welche, natürlich in Begleitung, auch die frische Bergluft und die pure Sonne geniessen wollen.

Später gegen 14.00 allgemeine Aufbruchstimmung talwärts, wo sich die Gruppe dann aufteilt. Einige zieht's zum Schnöbern in die Cigarren-Geschäfte von St. Moritz und anschliessend zum Café und Dessert ins Café Hauser. Die anderen ziehen es vor, über die «längste Rolltreppe Europas» zum See hinunter zu gleiten und im Segelclub-Restaurant den verdienten Café einzunehmen.

Am späteren Nachmittag trifft man(n) sich wieder auf der Waldhaus-Hotelterrasse bei Cigarre und lockeren Sprüchen, ausser Olaf: der «verschläft» fast in der Sauna! Es folgt der Apéro an der Bar und – früher als am Vorabend – das genussvolle Dinner mit voller CCC-Belegschaft, Olaf schafft es knapp auch noch!

Im Anschluss folgt die inoffizielle Generalversammlung des CCC in der Lounge für alle aktiven, anwesenden Members! Diverse Themen werden gewälzt und ausführlich besprochen, u.a. über «Damen» im Verein oder die Erweiterung der Mitgliederzahl... Für den Schreiberling (O.T.) war dann gegen Mitternacht Schluss, da ihn akute Kopfschmerzen zur Nachtruhe zwangen. Beim Verlassen der Lounge erblickte ich doch tatsächlich ein mir sehr bekanntes Gesicht (als Geist?) in der Bar, ich machte also nochmals einen Schritt zurück und guckte kurz und intensiv in die Bar zurück... Das Gesicht blieb, war somit keine Einbildung...?!

Am nächsten Morgen beim Frühstücksbuffet lichtete sich der Schleier: es war wirklich der Schauspieler Martin Rapold, welcher im Waldhaus weilte!!! So hatte ich die Gewissheit, dass ich mich auf meine Sinne absolut verlassen konnte.

Sonntag 14. August 2016: Nach dem bereits erwähnten Frühstück – bei prächtigem Sonnenschein – war allgemeine Aufbruchstimmung und Verschieben zur Signalbahn angesagt (St. Moritz-Bad). Werner und Peter meldeten sich leider schon ab, um die Fahrt ins Unterland unter die Räder zu nehmen... Einfahren des neuen Geschäftswagens von Peter war ja schliesslich angesagt ☺.

Der grosse Rest der tollen CCC-Meute liess sich mit der Seilbahn zur Bergstation und zum Signal-Stübli raufbringen, wo wir von Alexandra und Michael, dem Wirtepaar, schon sehnelichst empfangen wurden. Nach anfänglichen Schwierigkeiten beim Tische Beziehen in Konkurrenz mit «Burka-Trägerinnen» und deren Familien, konnten wir ein lauschiges, schattiges Plätzchen zum Rauchen ergattern.

Später überkam uns alle ein leichtes Hungergefühl, wir wechselten erneut den Tisch (in die pralle Sonne) und siehe da, welch positive Überraschung: Hier wurden uns richtig üppig dekorierte und belegte Bündner Teller serviert, besten Dank dem ehrgeizigen Wirtepaar. Michael mutierte zum absoluten «Camacho-Fan» und wurde kurzerhand begeistert zum ersten Engadiner CCC-Member gekürt... welche «Ost-Erweiterung» für unseren noch jungen, unabhängigen und flexiblen Cigarren-Club!

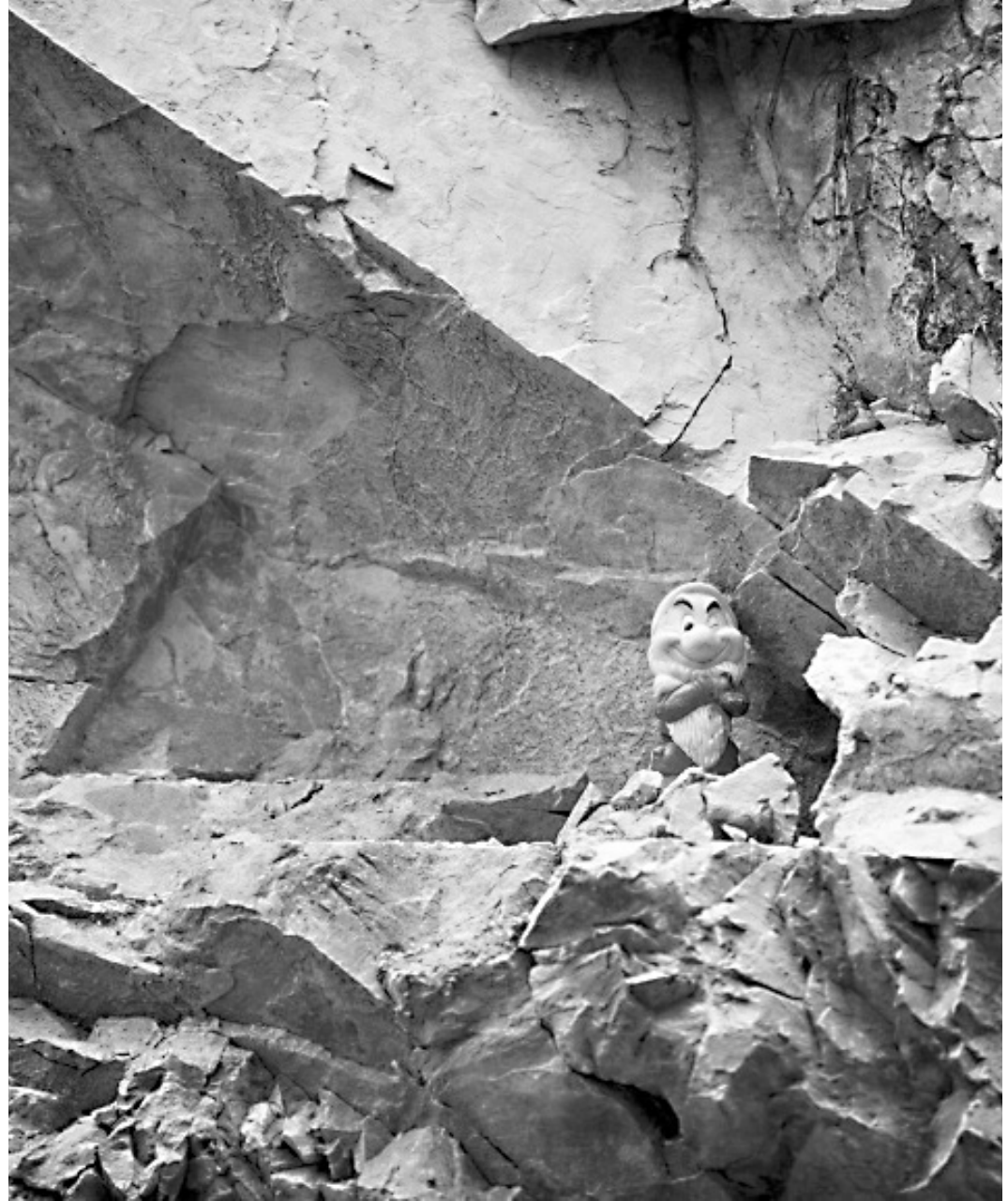
Dies waren zusammengefasst mal wieder die Highlights von unserem CCC-Trip, welche vorerst hier mit meiner Berichterstattung enden, da sich Olaf und ich gegen 14.30 auf Talfahrt aufmachten und die Abreise ins Unterland (natürlich wieder mit Stau bei Chur) starteten.

Die verbleibenden Member sind dann wie gewohnt am Montag abgereist.

Hey Jungs, allen nochmals besten Dank für das supertolle, kulinarisch hochstehende August-Wochenende mit euch allen,

so macht das riesig Spass... ein wahrlich einzigartiger Club der gleichgesinnten Geniesser... weiter so ☺

Oli Treier @ olituner © August 2016



Haben Sie ihn auch schon entdeckt, unseren «Zwerg im Berg»?

Die kleine Unvergesslichkeit

Lea Marlen Balzer war während einer Woche im Ferien- und Bildungszentrum Salecina bei Maloja für eine Weiterbildung für Radio- und Pressejournalismus, organisiert vom Goethe-Institut in Frankfurt, und schaute bei uns rein.

Es war einmal ein Gartenzwerg, den es in die Zentralalpen verschlagen hatte, wodurch er sich nicht grade grösser fühlte. Dieser Gartenzwerg war weder durch besondere Schönheit, noch durch auffallende Intelligenz oder strahlenden Charme gekennzeichnet, doch genau das verlieh ihm die unwiderstehliche Ausstrahlung des Normalen. Wie der Zufall es so wollte, geriet er in den Dunstkreis des Waldhaus; eine kleine Randfigur aus Keramik, doch keineswegs teilnahmslos. Denn eines Tages warf ein mächtiger Mann einen Blick auf ihn und entschied, ihm seine Freundschaft zu schenken. Dieser Mann war Hubi Halter, und sobald sich die Gelegenheit ergab, wusste er seine vertraute Beziehung zu dem Gartenzwerg in Szene zu setzen. Während einer besonders arbeitsträchtigen Zwischensaison, in der niemand mehr an etwas Anderes als an Beton dachte, kam der mächtige Mann zu einer neckischen Idee, denn ihm sass der Schalk im Nacken. Die Idee sprach von dem, wovon alle sprachen: von Beton. Sie sagte: Du hast einen Gartenzwerg. Und du hast Beton. Die

meisten Menschen haben nur eines von beidem. Wisse dieses Alleinstellungsmerkmal zu schätzen, mächtiger Mann! Und so sicherte Hubi Halter dem Gartenzwerg eines Nachts auf der Baustelle die Unvergesslichkeit.

Es war einmal ein kleines Mädchen, das es in die Zentralalpen verschlagen hatte, wodurch es sich nicht grade grösser fühlte. Als seine Familie es eines Nachmittags mit ins Waldhaus nahm, fühlte es sich angesichts der bestechenden Kakao-Künste der Küche nochmals kleiner. Erst viele Jahre später wagte es, in dieses Haus zurückzukehren und sich den Göttern des Kakaos von Angesicht zu Angesicht zu stellen. Doch die Götter trugen Namen wie «Hubi» und versicherten, sie kochten «auch nur mit Wasser». Aha. Irgendwie beruhigend. Womit das mittlerweile nicht mehr ganz so kleine Mädchen allerdings nicht gerechnet hatte, war eine andere Begegnung. Sie lernte einen Gartenzwerg kennen. Dieser Gartenzwerg war weder durch besondere Schönheit, noch durch auffallende Intelligenz oder strahlenden Charme gekennzeichnet, doch genau das verlieh ihm die unwiderstehliche Ausstrahlung des Normalen. Und vor allem war es der Gartenzwerg mit der exklusivsten Platzierung der Welt, wodurch er die humorvolle und lässige Art des wundervollen Wasserkocher-Hotels veranschaulichte. Sicher hat der Zwerg das Mädchen schon vergessen; er sieht viele Menschen am Tag. Doch all diese Menschen sehen nur einen Gartenzwerg – und werden ihn nicht vergessen.

Dove è Hubi? Wo ist Herr Halter? Non lavora più qui quel signore biondo un po' robusto? Quante volte ci viene posta questa domanda!?

Per fortuna Hubi lavora ancora qui! Cosa farei se no io senza di lui? Dopo aver lavorato per più di 30 stagioni insieme non potrei sopravvivere...

Quindi il giusto compromesso: Hubi ora lavora al piano sopra al Kassabüro così che ci può ancora controllare ma soprattutto almeno noi possiamo chiedere aiuto quando ne abbiamo bisogno. Si occupa della contabilità dell'albergo più una parte di F&B, più sa rispondere a tutte le domande che vengono in mente (Hubi, sai dove è quel depliant che si usava 15 anni fa, UK ne cerca uno; Hubi, ti sembra possibile che non ci sia più carta? Hubi, puoi ordinare teiere? Hubi, puoi ordinare raccoglitori rosa? Hubi, vai alla Coop?...).

Tutti hanno ancora bisogno di Hubi qui... ma soprattutto io, quando c'è qualcosa di veramente complicato o quando non riesco a far tornare i conti con quell'accidenti di American Express!!! Con questo articolo vorrei anche ricordare le cose che meno mi sono piaciute durante queste 32 stagioni insie-

me, lui lo sa benissimo e mi faceva impazire con i suoi scherzi!

Sicuramente tutte le persone che hanno lavorato con te ti riconosceranno in queste foto. ☺

Grazie per tutte le belle stagioni che abbiamo passato insieme e grazie per quelle che ancora arriveranno... dal piano di sopra potrai continuare ad essere il mio angelo custode ;))

Luisa Ruffatti

Wo ist Hubi? Wo ist Herr Halter? Arbeitet er nicht mehr hier, der etwas festere Herr mit dem blonden Haar?

Wie oft werden wir das gefragt!?

Zum Glück arbeitet Hubi noch hier! Was würde ich auch ohne ihn machen? Nach über dreissig Saisons des Zusammenarbeitens würde ich ohne ihn nicht überleben... .

Also ist's der richtige Kompromiss: Hubi arbeitet jetzt einen Stock über dem Kassabüro, so kann er uns noch überwachen und vor allem können wir ihn immer fragen, wenn wir etwas brauchen. Er kümmert sich jetzt um die Buchhaltung des Hotels und einen Teil des 'Food & Beverage', weiss aber immer noch auf alle Fragen, die man sich denken kann, eine Antwort (Hubi: Weisst Du, wo dieser Prospekt ist, den wir vor 15 Jahren mal hatten? UK sucht ihn. Hubi: Kann es sein, dass es kein Papier mehr hat? Hubi: Könntest Du Teebeutel bestellen? Hubi: Würdest Du rosarote Mäppchen bestellen? Hubi: Gehst Du zufällig in den Coop? ...).

Alle brauchen Hubi hier noch... aber vor allem ich, wenn etwas besonders Kompliziertes zu tun ist oder wenn mir die verflixte American-Express-Abrechnung nicht aufgeht!!! Diese Zeilen sind auch eine Erinnerung an die Dinge, die mir in diesen 32 gemeinsamen Saisons am wenigsten

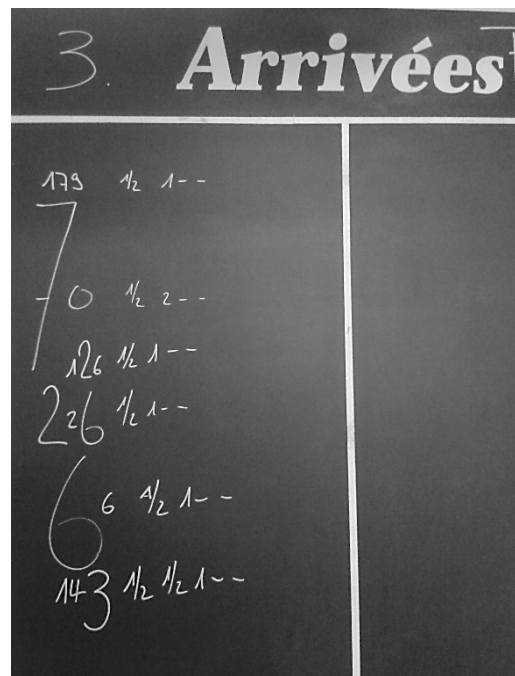
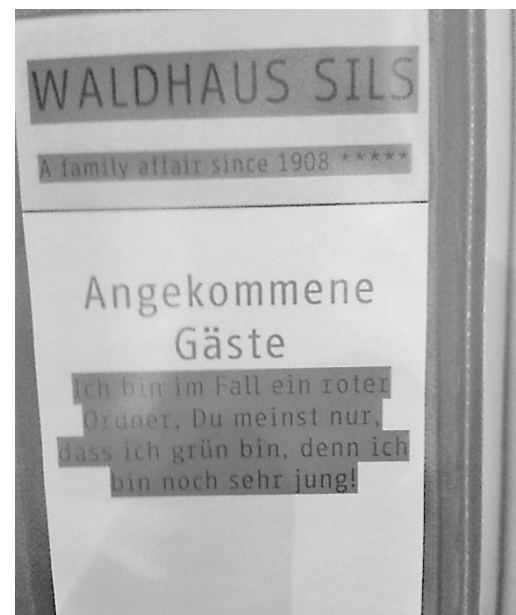
gefielen, er weiss es ganz genau und hat mich oft fast verrückt gemacht mit seinen Spässen!

Sicher werden Dich alle, die mit Dir zusammengearbeitet haben, in diesen Bildern wiedererkennen ☺.

Vielen Dank für all die schönen Saisons, die wir miteinander geteilt haben, und danke für die, die noch kommen! Im oberen Stock kannst Du weiterhin mein Schutzengel sein ;)

(Deutsch von UK)

Luisa Ruffatti im Kassabüro, verheiratet mit Michele Tognetti (Haustechnik). Und «Hubi» alias Hubert Halter ist nicht zuletzt Chefredaktor und seit der ersten Stunde die treibende Kraft hinter den Waldhaus News.



Impressionen vom Silvester 2015/16!



Alphorn-Matinée auf Clavadatsch – ein Erlebnis für Gross und Klein zum Jubiläum 25 Jahre St. Moritzer Alphorn Ensemble mit Besuchern aus Garmisch, Bozen u.a.m. – Sonntag, 14.8.2016 –

Weingutbesuch

«Kurz: SPITZE»

Ich freute mich auf die Reise ins Priorat mit der «Smith and Smith Wine Co.» aus Zürich. Es ist immer sehr spannend und beeindruckend, Winzer und Weingüter persönlich kennen zu lernen. Die Region live zu erleben und zu spüren, was hinter den Produkten steckt, ist einfach faszinierend. Man lernt die Produkte von einer ganz anderen Seite kennen und spürt, mit wie viel Leidenschaft und Emotionen ein Wein entsteht. Wir waren auf drei Weingütern: Mas Martinet, Terroir al Limit und Gramona, und jedes ist packend auf seine Art. Um ein richtiges Feeling zu kriegen vom Priorat und den Verhältnissen in den Rebbergen, sind wir bei zwei Winzern in den Rebberg gegangen/gefahren. Beeindruckend, wie steil die Lagen sind und wie trocken die Gegend ist. Bei unheimlich schwierigen Verhältnissen werden die Reben ausschliesslich von Hand gepflegt. Bei dem Weingut Mas Martinet wird zu 100% biologisch gearbeitet und sie wollen möglichst ihr einzigartiges Terroir zur Geltung bringen. Auch die Weine der Neuentdeckung Terroir al Limit des Münchners Dominik Hu-

ber sind unheimlich elegant und Terroir-bezogen. Kurz zusammengefasst SPITZE!

Es gab so viele spannende Produkte, doch bei Gramona hatte ich mein WOW-Erlebnis. Bei Cava hat man immer die Massenproduktion im Kopf und man vergisst, dass es Spitzen-Cavas gibt, die locker mit einem Champagner mithalten können. Beeindruckend ist, dass die ganze Produktion auf Biodynamik umgestellt wurde. Im Keller werden pro Jahr 1 Million Flaschen noch von Hand gerüttelt und degorgiert. Das Haus Gramona verfolgt mit voller Konsequenz Nachhaltigkeit und Spitzenqualität. Warum nicht wieder einmal Cava trinken anstelle von Champagner? Ich bin überzeugt, dass nicht nur ich diesen WOW-Effekt erlebe!

Beatrice Anderes, Sommelière und Stellvertreterin der Oberkellner im Saal und in der Arvenstube

Die Thurgauerin nimmt das Wort beim Wort, das ihrem Fach den Namen gibt: Service! Im Waldhaus seit fünf Jahren...

Das Chalandamarz-Bufferet

oder Wie man auf angenehme Weise den eigenen Ruf ruiniert

Ein ganz besonderer Tag im Jahreslauf der Engadiner Schuljugend ist der Chalandamarz, der erste März, der nach dem alten Römischen Kalender den Jahresanfang bedeutet. Die Schulkinder ziehen an diesem Festtag mit grossen Schellen und Glocken von Haus zu Haus, um den Winter zu vertreiben und der wärmeren Jahreszeit den Weg zu bereiten. Die vorgetragenen Frühlingslieder tragen das ihre dazu bei und sorgen dafür, dass die Schulreisekassen mit Spenden vieler Gäste und Einheimischen gefüllt werden. Ein Freudentag ist der Chalandamarz nicht nur wegen des Umzugs, des ausnahmsweise erlaubten oder heimlichen Rauchens oder wegen der Abendunterhaltung mit Theatern und Ball, sondern nicht zuletzt wegen des Mittagessens im Hotel Waldhaus.

Seit 1964 laden die Familien Kienberger und Dietrich Jahr für Jahr alle Schülerinnen und Schüler der Silser Primar- und Sekundarschule zum Mittagessen ins Waldhaus ein. Das können bis sechzig lebhaft und hungrige Kinder sein, welche an diesem Tag durch Foyer, Halle und Speisesaal des Fünfsterhotels tollen. Attraktionen gibt es da genug: Das feine Essen, das Spielzimmer, das Parkett, auf dem mit den Socken gerutscht werden kann, und wohl noch andere Belustigungen, von denen die Hoteliersfamilie besser nichts weiss. Nicht genug mit all diesen hungrigen Mäulern, bitten die

Gastgeberfamilien auch noch alle Lehrerinnen und Lehrer, Pfarrer und Therapeutinnen zu Tisch, eine Schar, die im Laufe der Jahre unaufhaltsam angewachsen ist und heute rund zwei Dutzend Personen umfasst.

Als Reallehrer der Gemeinden Silvaplana und Sils durfte ich viele Jahre auch mit von der Partie sein. Kurzweilige Gespräche bei guten Tropfen liessen den Mittag rasch zum Nachmittag werden, und die köstlichen Speisen des Bufferets verleiteten zu, zu ... Nun, im ersten Jahr verhielt ich mich ganz bescheiden und verpflegte mich im Rhythmus des Hauses und in jenem meiner Tischnachbarn. In den nachfolgenden Jahren wagte ich mich jedoch stets ein wenig weiter vor und wurde so zum eigentlichen Bufferetenthusiasten. Nicht, weil ich jeweils total ausgehungert gewesen wäre, schlug ich da gehörig zu, sondern einfach deshalb, weil Kurt Rööslis Küche einfach himmlisch schmeckte. Man stelle sich das Beste alpenländischer Feinkost vor: Terrine vom Reh, geräucherte Forellenfilets, geschnetztes Fleisch vom Fexer Kalb, Roastbeef vom Angusrind von Samedan oder Lammragout von Engadiner Alplämmern. Erinnerere ich mich richtig, dass die Crevetten im gleichnamigen Cocktail aus dem Rosegbach stammten? Ich verkneife mir, alle Beilagen aufzuzählen, muss aber unbedingt die Kastanien mit Schlagrahm zum Nach Tisch empfehlen, die genau so serviert wurden, wie es auch der berühmte Schellenursli gerne mochte. Allen diesen Versuchungen konnte ich einfach nicht widerstehen.

Dass übrigens auch richtige Waldhausgäste derart verführt werden können, zeigte mir ein Vorgang eindrucklich, den ich vor Jahren anlässlich eines veritablen Osterfestes beobachten konnte: Vor den Dessertischen wartete eine recht lange Schlange von Gästen, um sich bedienen zu lassen. Ich stand mitten in der Kolonne, als mein Blick zum Ende der Warteschlange schweifte und ich glaubte, eine gewisse Unruhe feststellen zu können. Augenblicke später spürte ich eine Person an mir vorbeistreichen. Eine kleine, feine Italienerin gesetzten Alters, bestimmt aus gutem Hause, schaute mich treuherzig lächelnd an und hauchte: «Qui ci sono dolci da morire!» und, schwupp, schon stand sie vor mir. Die bereits erwähnte peristaltische Bewegung nach vorne setzte sich rasch fort, und keine Minute später hatte die Dame alle Hürden überwunden und die reich befrachteten Schalen und Platten erobert.

Ja, die Bufferets verleiteten zu, zu ... zu unbotmässigem Tun. Auch ich habe meinen guten Ruf wegen dieser Form des Servierens nachhaltig und für immer beschädigt. Nicht, dass ich etwa gedrängt oder die Teller überfüllt hätte, bewahre, nein, nur das nicht! Mein Vergehen bestand vielmehr darin, dass mich alle diese Köstlichkeiten magnetisch anzogen, so dass ich immer wieder nach vorne wanderte, um eine weitere kleine Portion zu schöpfen. Uneingeweihte müssen vermutet haben, es gehe mir vor allem ums Spazieren, die Gastgeber hingegen werden jedoch eher im Geheimen

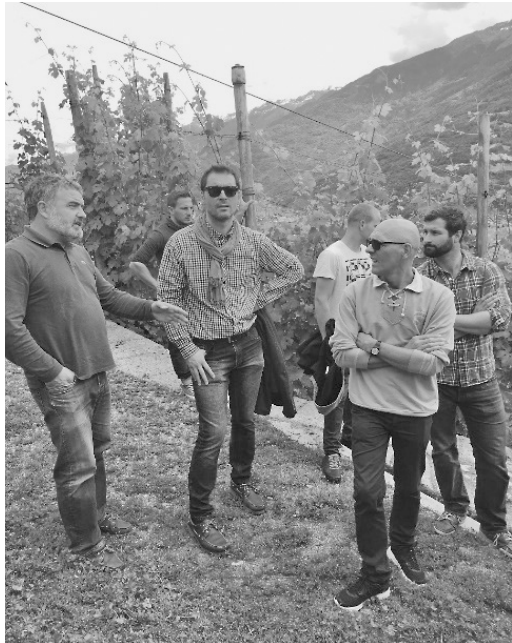
Strichlein gemacht oder zumindest die Augenbrauen gehoben haben.

Nun, inzwischen bin ich pensioniert und in Folge schulischer Inaktivität kann ich auch nicht mehr zum Chalandamarz-Bufferet eingeladen werden. Die Familien Dietrich und Kienberger werden erleichtert sein, dass sie einen derartigen Gourmand losgeworden sind, und ich kann mich am Ende glücklich schätzen, dass ich nicht mehr gegen derart massierte Versuchungen zu kämpfen gezwungen werde. Schliesslich muss ich doch auch auf meine Gesundheit achten! Meine Frau ermahnt mich nämlich regelmässig, dass ich viel zu viel Süsses verzehre, und der Arzt behauptet hartnäckig, die Cholesterin- und Harnsäurewerte seien zu hoch und der Gamma-GT-Wert der Leber übersteige alle Limiten...

15.02.2016, Reto Melcher, Sils

Reto Melcher, vor kurzem nach langen Jahren als Reallehrer in den Ruhestand getreten, verbindet eine lange Freundschaft mit der Waldhausfamilie. Sein Vater Ruedi Melcher, Silser Dorfarzt von 1953 bis zu seinem viel zu frühen Tod im Jahre 1974, und seine Mutter Notta, die ihren Mann um ein Vierteljahrhundert überlebte, sind wahre Silser Legenden. Ebenso gerne erinnert sich das Waldhaus an die Zeit von Reto und Edith Melchers Sohn Quirin als erfolgreicher Lehrling und dann als ausgebildeter Koch in der Waldhausküche (1993–1997).

Unsere Feinschmecker!



Comitato Buon Gustai – Ausflug ins Veltlin mit dem Senior des Hauses, Ende Mai 2016 – Weiterbildung bei unseren Nachbarn im Veltlin.



Felix Dietrich, Renato Pellegrinelli, Jakob Schukraft, Claudio Dietrich, Fabian Marolf, Walter Nana, Oscar Comalli, Dennis Brunner (Links vorne: unsere Fahrerinnen).



Erinnerung an eine spannende und interessante Reise nach London mit unseren langjährigen Mitarbeitenden Matilde und Renato Pellegrinelli mit Maria und Felix Dietrich. – Ein Überraschungsbesuch im Musical Matilda war die Belohnung nach einem harten «Weiterbildungswochenende».



Waldhaus-Zirkus – Erlebniswoche mit fulminantem Abschluss, 2. bis 6.8.2016. Ein einfühlsames Team konnte die Kinder begeistern und zu Höchstleistungen motivieren! Wiederholung im So. 2017.

Souvenirs et Omelette Surprise: Was das Waldhaus mit «Origen» gemeinsam hat



Wer die folgenden Zeilen liest, kennt wohl das deliziose Frühstücksbuffet im Waldhaus, weiss um die innovative Kulturinstitution Origen und ihre künstlerische Eroberung des Juliers.

Er freut sich vielleicht, das Omelette-Rätsel des Titels weiter unten aufgelöst zu bekommen. Oder Sie, geneigte Leserin, freundlicher Leser, lernen das alles jetzt kennen.

Die freudigen Überraschungen im Oberengadin sind nicht in erster Linie die goldenen Lärchen ums Hotel, im Val Fex, an den Seen, die mich als innere Bilder seit vielen Jahren begleiten. Es ist nicht die anekdotische Erinnerung an einen kleinen Zwischenfall im Lift, der drei Origen-Aficionados während einer geschlagenen Stunde von einem früheren Benefiz im Waldhaus fernhielt. Nein, es sind nicht die Ansagen des Origen-Intendanten Giovanni Netzer über den Musiktheater-Turmbau auf der Passhöhe des Juliers. Die überzeugen immer, daran zu glauben, fällt nicht schwer – wer hat denn da oben schon Theater gespielt? Ausschliesslich Origen, wagemutig mit Erfolg. Nun soll das nachhaltig, während einigen Jahren, möglich sein, damit alle, die davon hören, von überall her eine Chance haben, zu den Performances auf dem Pass oben zu kommen, wieder und immer wieder.

Die erste Überraschung, obwohl öffentlich, war dieses Jahr sehr persönlich: Der Intendant mailte, er werde das Buch «Souvenirs» über die ersten zwölf Jahre von Origen am Waldhaus-Benefizabend in Vorausvernissage vorstellen, er brauche mich in Sils. Ich hatte an dem Wochenende nochmals in aller Ruhe die Buchtexte in meiner Schreiber-Einsiedelei in Savognin durchsehen wollen, rang noch um das letzte Kapitel. Daraus wurde nichts, stattdessen holte Giovanni Netzer mich überraschend ins Rampenlicht der abendlichen Hotelhalle. Er verkündete verschmitzt, zwischen den rätomanischen Nostalgia-Liedern mit Sybille Diethelm werde Valentin Johannes Gloor aus meinem Buch «Souvenirs» lesen.

Mein Herz begann zu klopfen: Eine Lesung aus ungedruckten Texten von mir, vorgelesen von einem Könnler seines Rangs, vor bekanntem, kenntnisreichem Publikum, in dieser berühmten Hotelhalle, das war eine völlig unerwartete Überraschung, eine wunderbare Belohnung nach den Monaten einsamen Schaffens. Oder nur ein erster Test, eine Feuerprobe? Wohl doch nicht, denn Giovanni Netzer inszeniert nur, was er für gut befindet. Die Selbstzweifel blieben: Tragen die Worte, die Sätze, die Kapitel? Das ging mir blitzartig durch den Kopf. – Die Gästeschar sass mucksmäuschenstill, lauschte den reichen romanischen Klängen und den herberen in deutscher Sprache. Prosa, in zauberhafte Lieder eingebettet. Es kam an. Die Texte funktionierten. Mein Puls beruhigte sich, Erleichterung und Freude waren sehr gross.

Die kleine zweite, kulinarisch-menschliche Überraschung am andern Morgen: Das Buffet, eine Tafel für Fürsten, genossen unter Bekannten, Freunden. Gutes Gespräch mit dem langjährigsten unter ihnen. Der Grüntee erfrischte; mich gelüstete nach einer Omelette. In der kurzen Warteschlange kam ich unerwartet zur Ruhe, nach der Überraschung des Vorabends, nach den anregenden Gesprächen beim Dîner, Strangers

in the Night vom Pianisten in der Bar. Warten kann nerven, plötzlich fiel eine letzte Last ab: Dasein im Stehen, entspannt in die Runde blicken, lässig beobachten, «slapna av», wie die Schweden lautmalerisch un-nachahmlich sagen.

Merkwürdige Entdeckung: sich Entspannen in einer Warteschlange. Wie das? Hatte es mit der bedächtigen Sorgfalt des Jungkochs an Töpfchen und Pfannen zu tun: von da etwas Butter, von dort ein Löffelchen Kräuter, Honig für Pancakes, andere Zutaten mehr, ein Ei oder zwei, natürlich frisch aufgeschlagen, sorgsam genau, ohne einen Tropfen zu verlieren? «Eins nach dem andern, wie zu Paris», war die Devise. Meine Bitte um «nur Tomaten» beantwortete er mit stillschweigendem Pfannenheben. «Just tomatoes, please» wiederholte ich in der lingua franca unseres Jahrhunderts. Der dünne Mann unter der Toque gab ein paar Würfelchen Tomaten zur gelb werdenden Masse, die er stoisch beäugte und betreute; «ça vous gêne de me donner beaucoup de tomates?» – «non, non, Monsieur», gab er gelassen endlich zwei Löffelvoll dazu.

«Was reded Sie suscht für e Sprach?» wollte ich wissen. «Rätoromanisch!» Er schaute auf, seine dunklen Augen blitzten durch die grosse Brille. Welches Idiom denn, etwa das Oberengadiner Puter, wollte ich wissen. «Das vor Surselva! Und no Tütsch, e bitz Französisch, Änglisch.» Endlich war ein Kanal offen zwischen ihm, seiner Kunst und mir. «Schön, danke für die Omelette Surprise!» Sie war goldgelb, voll rotleuchtender Tomatenstückchen, mit einer Prise Petersilie obendrauf als clou. Ein Gedicht für Auge und Gaumen. Die schlichte Aura des Romanen, der kurze informative Wortwechsel, die Qualität der einfachen, genau nach Wunsch bereiteten Speise hielten den ganzen Tag über an.

Was für Kraft spendende Surprisen in- nert knapp achtzehn Stunden – bei Origen im Waldhaus!

© andreas doepfner männedorf schweiz – ehem. NZZ Redaktor, Autor des soeben erschienenen Buches «Origen Souvenirs» über die vergangenen, unvergesslichen 12 Jahre dieses Festival Cultural. www.origen.ch

P.S. Diesen Winter 2017: Origen X Passion – vom 7.4. bis 13.4.2017 Passionskonzerte des Origen Festivals im Engadin! Verlangen Sie unser Spezialangebot am Empfang. – www.waldhaus-sils.ch

Passionskonzerte des Origen Festival Cultural 2017 im Engadin:

JOHANNES PASSION
von Johann Sebastian Bach

Ensemble Vocal Origen
Concerto Stella Matutina
Dirigent Clau Scherrer

Im Festsaal Reine Victoria St. Moritz
(mit Shuttle-Bus vom Waldhaus Sils)

Freitag, 7. April 2017, 20.00 Uhr

Einführung 18.45 Uhr

Samstag, 8. April 2017, 17.30 Uhr

Einführung 16.15 Uhr

Dienstag, 11. April 2017, 20.00 Uhr

Einführung 18.45 Uhr

Donnerstag, 13. April 2017, 20.00 Uhr

Einführung 18.45 Uhr



Die Sant Andreu Jugend Jazz Big-Band dankt für die Unterstützung und grüsst Sie alle herzlich!

Stiftung Kultur im Waldhaus Sils

Das erste Jahr: Unsere Stiftung (Ihre Stiftung 😊) lernt laufen.

Nachdem im Dezember 2015 die Stiftung Kultur im Waldhaus Sils mit einem Stiftungskapital von CHF 55 000.– offiziell gegründet werden konnte, durfte sie bis im Oktober schon rund CHF 23 000.– an weiteren Spenden und Zuwendungen verzeichnen. So konnte 2016 bereits eine Reihe von willkommenen Unterstützungsbeiträgen ausgerichtet werden:

An die Produktionskosten des Schauspiels «Der Extremist» von Regisseur Manfred Ferrari von ressort k/ Postremise Chur.

An die Tournee der Sant Andreu Jugend-Jazzband aus Barcelona vom 29.8. bis 3.9.2016 im Engadin (Reisekosten und Unterkunft).

An das Musik- und Kulturfestival Resonanzen in Sils vom 18. bis 24.9.2016 (Organisation und Gagen).

An RockArt 2016 – Kunstwerk «Der Riss» an der Albigna-Staumauer im Bergell.

Das Restguthaben wird dem neuen Jahr gutgeschrieben. Das Gründungskapital soll grundsätzlich nicht angetastet werden.

Wir danken allen Freunden, Gönnern und Förderern unserer Stiftung für ihre grosszügige und bereitwillige Unterstützung und freuen uns, wenn sie auch im kommenden Jahr wieder dabei sind!

Felix Dietrich, Stiftungsratspräsident
Stiftung Kultur im Waldhaus Sils
(Motto: «Für das, was es nicht braucht – in einem Wort: fürs Wichtigste»)

Kontakt/ Informationen:
dietrich.felix@waldhaus-sils.ch

Stiftung Kultur im Waldhaus Sils
Felix Dietrich, Präsident
Hotel Waldhaus, Via da Fex 3,
7514 Sils/Segl Maria (Schweiz)

Oder verlangen Sie im Hotelbüro einen Flyer über die Stiftung.

Mögliche Formen für Ihre Unterstützung:

- Einmalige Spende nach eigenem Gutdünken.
- «Freund der Stiftung» mit einem jährlichen Beitrag von EUR/ CHF 100.–.
- «Gönner der Stiftung» mit einem jährlichen Beitrag ab EUR/ CHF 300.–.
- «Förderer der Stiftung» mit einem jährlichen Beitrag ab EUR/ CHF 1000.–.

Konto Stiftung Kultur im Waldhaus Sils:
IBAN-Nr. CH77 0077 4010 3142 9590 0
Graubündner Kantonalbank, 7002 Chur

Steuerbefreit nach Schweizer Recht



Unser Sommelier und Ferrari-Fan Oscar Comalli durfte mal ein gutes und richtiges Rennauto ansehen! Besuch mit Romedi Weine beim Schweizer Rennstall Sauber in Hinwil. Man munkelt, dass Osci nun nur noch für Sauber schwärme.



Hallo, ich heisse Reka

Ich bin 14 Jahre alt und habe Down-Syndrom. Ich wohne in Deutschland, in Kornwestheim. Mein Schule ist die Wilhelm-Keil-Schule in Remseck-Aldingen und macht mir Spass. Meine Lehrer sind nett und helfen mir. Jetzt kommen zu meine Hobbies. Ich spiele Geige und tanze in Ballett. Ich reite und ich habe viele Freunde. Meine Lieblingsfarbe ist pink und meine Lieblingstiere sind Pferde. Ich trinke gern Fanta und ich esse sehr gerne chinesisches. Ich spiele Laptop. Ich spiele mit meinen Freunden draussen. Ich schaue gerne Fernsehen und Filme.

In der Schule soll ich ein Praktikum machen. Mama hat meine Bewerbung zu Waldhaus geschickt, dass ich zu Waldhaus kommen darf. In der Schule hab ich ein Praktikumsheft vorbereitet.

Am Sonntag sind wir dann angekommen und haben ein Gespräch mit Frau Gaudenz und ein Rundgang zu Wäscherei gemacht.

Am Montag in Wäscherei ich habe Handtücher zusammengelegt. Marco und Jorge hat mir gesagt, wie ich Handtücher zusammenlegen soll. Sie sind sehr nett und hat mir viel Spass gemacht.

Am Dienstag und Mittwoch war ich in Küche. Laura hat mir gezeigt, wie ich Salat zupfen soll. Ich hab gemischte Salat gemacht und Tomate geschnitten und Kerne in

Abfall reingetan. Und ich habe essbare Blüten gezupft und es hat mir bei Laura Spass gemacht. Laura ist meine Freundin. In Patisserie ich habe Brötchen aufgebacken und Beerenobstsalat vorbereitet. Ich habe noch aufgeräumt und geputzt und es hat mir Spass gemacht bei Patrick.

In der Kinderbetreuung am Donnerstag ich habe Eichhörnchen und Meerjungfrauen vorbereitet. Ich habe für die Kinder ganz grob ausgeschnitten und in Ordner reingetan, dass die Kinder Laterne basteln für Laternenumzug. Und ich mag Meerjungfrauen.

Donnerstag und Freitag ich habe mit Olga Kaffee, Espresso, Cappuccino und Tee für die Gäste gemacht. Und Obstplatten und Käseplatten mit Madlaina. Und ich habe geputzt und aufgeräumt. Olga und Madlaina ist sehr nett.

In Freizeit waren wir in Cocktail-Bar und in Schwimmbad. Ich habe Cocktail Cinderella getrunken. Im Waldhaus hat mir Spass gemacht und ich habe neue Freunde gefunden. Zimmer ist schön gemacht und alle Leute waren sehr nett zu mir.

Dank bei Laura und Patrick, dass ich bei Euch mitarbeiten durfte. Und an alle im Waldhaus, dass ihr alle so nett wart.

Eure Reka



Das Nachtpor-Tier

Um eins, um zwei, um drei, um vier
Im Waldhaus wacht das Nachtpor-Tier

Am Tage schläft es wohl versteckt
In Bever zart dann aufgeweckt

Erscheint's im Waldhaus gegen zehn
Um gleich darauf auf Tour zu gehen

Es plaudert dann mit jedem Gast
Bis dieser dann ganz ohne Hast

zu Bette sinkt mit Morgenstern
gehört hätt'er allzu gern

ob wirklich die Kartoffelmaus
erschreckt den Schneck in seinem Haus

Zitat vorbei sagt unser Tier
es ist jetzt Zeit fürs letzte Bier

Das Nachtpor-Tier sich dann bequem
hervornimmt seinen alten Brehm

Dort fehlt sein Eintrag wie zuvor
so ärgert sich erneut Nachtpor

Es tröstet sich wie ehemals
es fehlet auch das Nasobem

Das Nachtpor und das Nasobem
es wär gar lustig und vornehm

Zu tauschen Silbe Nas und Nacht
schon bald wär etwas Neus erwacht

Ein Nachtbem draus resultiert
und Naspor salonfähig wird

Doch unserm Tier im Waldhaus Sils
Adriaan genannt, das Schicksal will's

Um fünf der Morgenstern erscheint
das Nachtpor dann ganz leise weint

Nach Bever muss es in sein Haus
vorbei Gedanken hoch hinaus

Es freut sich schon auf nächste Nacht
wenn Christian Morgenstern dann lacht

und sagt, mein liebes Nachtpor-Tier
bleib du in Sils-Maria hier

der unbestrittne Star der Nacht
von abends zehn bis morgens acht

nur lass das Dichten lieber sein
denn Nasobem, Ka Em zwei ein

die Tiere hast du ja so gern
gehören Christian Morgenstern

Martin Conzelmann 2015



Nicht nur im Waldhaus wurde in der Zwischensaison fleissig gebaut, auch im Dorf wurden die Leitungen vor und ums Nietzsche-Haus ausgewechselt und erneuert und im Sommer merkt man nichts mehr davon, Bravi!

Kaum zu glauben

Erinnerungen an ein Service-Praktikum im Juli und August 2016

Kaum zu glauben, dass unser Sommerpraktikum schon fast wieder zwei Monate aus ist. Da uns die Zeit hier im Waldhaus so gut gefallen hat, haben wir beschlossen, einen kurzen Artikel über unseren Sommer zu schreiben. Anfang Juli sind wir im Waldhaus eingetroffen und waren gleich fasziniert von der Landschaft und vom einzigartigen Waldhausteam. Wir wurden von allen herzlich aufgenommen und haben uns gleich wie zuhause gefühlt. Uns fielen sofort die vielen verschiedenen Nationen bei den Arbeitskollegen auf und wir konnten sofort unsere Italienisch-Kenntnisse ausprobieren und anwenden. Unsere Kollegen erklärten uns unsere Arbeitsaufgaben und sofort ging es los. Ausserdem hat uns das «Schwitzer Dütsch» am Beginn kleine Schwierigkeiten bereitet. Wir haben abwechselnd in den Bereichen Saal und Bar «geschafft» (gearbeitet) und haben einige Erfahrungen gesammelt. Ausserdem haben wir viele neue Freundschaften geknüpft, haben einiges unternommen und sehr viel gesehen. Am Ende fiel uns der Abschied vom Waldhaus ganz schön schwer, da wir uns wie zuhause gefühlt haben und uns eingelebt hatten und wir viel Freude beim Arbeiten entwickelt haben. Danke an das Waldhausteam, das uns so eine tolle Zeit ermöglicht hat!



Ganz schöne Grüsse aus dem schönen Österreich und «auf ein Wiederluagen»
Ciao a tutti!!

Anna Buttenhauser und Chiara Huber

Chiara aus dem Salzburgerland und Anna aus Oberösterreich (Tourismusschule Salzburg – Klessheim) belebten für acht Wochen als Service-Praktikantinnen die Waldhaus-Saison.

«Nicht immer einfach, oft ein Spagat, doch immer gelungen»

Kurt Rösli und seine Familie blicken zurück auf ihre 25 Silber Jahre. (Siehe auch S. 8)

Wenn ich mich an den 17. Dezember 1991 erinnere, ich kam gerade von 6 Monaten Kreuzschiffahrt zurück in die Schweiz. Die MS Viking Sun war damals eines der neusten und modernsten Luxus-Kreuzfahrtschiffe der Welt. Wie ich das erste Mal die damalige Waldhausküche betrat, hatte ich das Gefühl, ich mache einen Schritt zurück ins «Mittelalter». Sehr schnell fühlte ich mich dann in den alten Mauern sehr wohl und ich bin heute überzeugt, dass sie all die positiv geladene, gespeicherte Energie den Menschen abgeben, die dafür offen sind.

Nach den Festtagen teilte mir Mario Fontan, der damalige Sous-chef mit, dass er Ende Winter eine Küchenchefstellung in St. Moritz antreten werde.

Ich durfte seine Position ab Sommer 1992 übernehmen. Zum selben Zeitpunkt nahm ich meine Chefkoch-Weiterbildung in Angriff. Während 5 einwöchigen Kursblöcken besuchte ich in Weggis bei Luzern die Vorbereitungskurse. An den Wochenenden, oft schon ab Freitagabend stand ich top-motiviert in der Waldhausküche und löste den Küchenchef Rene Zigerli ab, so dass er wenigstens einen freien Tag pro Woche hatte. (Im Küchenteam waren damals im Sommer 17 engagierte Köche und 2 Lernende, im Unterschied zu heute, wo 5 bis 6 Köche und Lernende zusätzlich im Team sind).

Im Juni 1993 durfte ich dann mein Chefkoch-Diplom in Empfang nehmen, welches ich mit Bravour bestand. Das Waldhaus bot mir dafür ein sehr gutes Fundament zum Lernen und Vertiefen.

Im Sommer 1995 bekam ich die tolle Möglichkeit, für eine Saison als Küchenchef auf einem russischen Flussschiff das Zepter zu übernehmen, was mich natürlich total reizte. Der Berufsschullehrer von Claudio Dietrich, Walter Mohr, der zu diesem Zeitpunkt schon 62 Jahre Lebenserfahrung hatte, war bereit, für mich den Sous-chef Posten im Waldhaus für jenen Sommer zu übernehmen.

Der Sommer 95 ist sicher einer der Hauptgründe, weshalb mir per Juni 1996 die Aufgabe, die Waldhausküche zu leiten, angeboten wurde. Ich war gerade 30 Jahre jung, hatte schon Einiges auf der Welt gelernt und gesehen, und die viereinhalb Jahre Souschef-Erfahrung in der Waldhausküche gaben mir das Rüstzeug, dass ich gerne «Ja» sagte zu dieser grossen Aufgabe.

Mit viel Respekt, aber genauso mit etwas jugendlicher Kühnheit trat ich am 1. Juni 1996 meine neue Lebensaufgabe an. Meine Berufung war das Kochen, meine Liebe galt dem Team, und meine Tage waren mehr als nur voll ausgefüllt, so dass ich eigentlich für nichts anderes mehr Zeit hatte oder haben wollte.

Und genau in dieser Zeit lernte ich Sissi kennen, meine Liebe fürs Leben. Seit jenem Sommer teilen wir alles. Sissi war im F&B, «food and beverage» verantwortlich für die Waldhausterrasse bei schönem Wetter, abends im Weinservice und als Assistentin von Martin Müller im Büro engagiert.

Schon sehr bald gründeten wir eine Familie. Anna und drei Jahre später Lena, unsere beiden Töchter, haben in Samedan das Licht der Welt erblickt, in Sils-Maria den Kindergarten und die Primarschule besucht und sind bestimmt bis ans Lebensende ein wenig stolz auf ihre Erstsprache Romanisch-Puter.

Anna hat 2015 ihre Matura an der Academia in Samedan absolviert und studiert heute in Rorschach. Lena hat die ersten drei Jahre Vor-Matura ebenso in Samedan absolviert und wird die verbleibenden drei Jahre an der Kanti in Uster beenden.

Von 1996 bis 2016 gab es einige Höhepunkte in meinem Berufsleben, genauso wie in unserem Familienleben. Wir alle waren und sind vom ersten Tag an dankbar, dass unsere Kinder in so einer einmaligen Umgebung aufwachsen und gross werden durften. Sei es die unberührte Natur, die Vielseitigkeit der Kulturen der angrenzenden Täler, aber genauso das Hotel aus ihrer Perspektive mit all den Gästen und spannenden Geschichten.

Es kommt für mich nicht von ungefähr, dass Anna ihre Maturaarbeit den lokalen Produzenten sowie ihren Produkten bis zur Zubereitung gewidmet hat.

Im Hotel wurde im November-Dezember 1996 der Film «Rien va plus» von Claude Chabrol gedreht, eine Zwischensaison, die uns sicher genauso fest gefordert und beansprucht hat wie die nachfolgenden Festtage.

Im Juni 1998 feierten wir 90 Jahre Waldhaus, ein Fest, das ich in bester Erinnerung gespeichert habe, 2000 das Millennium, ein Rekordjahr, das uns alle enorm forderte und bereicherte. 2008 hundert Jahre Waldhaus, dazwischen Filme, Theater, Opera-St. Moritz, viele kulturelle Veranstaltungen, um nur ein paar aufs Papier zu bringen.

Wenn ich zurückschaue, denke ich sicher an intensive, bereichernde Arbeitstage.

Abends kommt man müde, aber glücklich nach Hause, einziger Nachteil, der Tag ist vorbei. Dass ich heut da stehe, wo ich bin, ist sicher zu einem Grossteil dank dem Waldhaus. Nichts in meinem Leben, ausser vielleicht meine Kindheit, hat mich so stark geprägt. Die Offenheit, die Möglichkeit, entscheiden zu dürfen, zu bewegen, anzupacken, zu lehren, weiterzugeben und immer zu wissen, dass man als Mensch, als Chef einer Mannschaft getragen wird und volle Rückendeckung hat, gibt einem eine ganz andere Perspektive, das Leben und den Job anzugehen.

Für mich alles Dinge von zentraler Bedeutung.

Alleine die Zusammenarbeit mit den Bauern und Direktproduzenten: Da entstehen neben Top-Qualität unbezahlbare Freundschaften und Lebensgeschichten. Ich weiss, heute wollen das alle wieder, hoffentlich viel mehr als nur ein Trend. 1996 war ich mit meinen Gedanken und meiner Art von Wertschätzung oft ein Exote, Felix Dietrich hat mir vom ersten Tag an volles Vertrauen geschenkt.

Wenn ich an die Ausbildung, an meine/ unsere fast fünfzig Lernende zurückblicke: Eine Aufgabe, die ich morgen wieder genauso angehen würde. Die jungen Menschen bedanken sich alle noch heute und immer wieder bei mir und dem Waldhaus, im Grunde und aus tiefer Überzeugung sage ich jedem einzelnen leise und überzeugt Danke, denn sie haben mich gelehrt und mir die Augen geöffnet, sie haben mich wach und aktiv und jung gehalten, es ist wie in einer Familie, wenn man Kinder heranwachsen sieht und mit ihnen mitlebt, einfach auf beruflicher Basis und um ein paar Jahre verschoben.

Gerne erinnere ich mich an all meine Stages, von der Lanterna Verde in Villa di Chiavenna, der Ecole hôtelière de Lausanne, dem Dorchester in London und dem Ritz Carlton in Singapore über Hong-Kong, Wolfsburg und Berlin bis zu Antinori in Firenze und Nathan Outlaw in Rock in Cornwall, um nur ein paar zu erwähnen. All diese bleibenden Erinnerungen und beruflichen Erweiterungen, unbezahlbar-gut.

Nicht zu verschweigen die ganzen Anlässe, sei es in Hamburg im Ratsweinkeller, in Rom und Berlin auf der Schweizer Botschaft, in Bern im Allegro, im Kurhaus Flühli, in Riom oberhalb von Savognin, aber auch hier nur ein paar Auszüge. Nicht immer einfach, oft ein Spagat, doch immer gelungen.

Wenn ich an all die intensiven Momente von der Planung bis zur Ausführung der Gourmet-Festivals denke, wird mir einmal mehr klar, dass man sich später oft genau

an solche intensive Zeiten erinnert. Wenn ich mir die Bilder vor Augen führe, wie wir «endlos» viel Fleisch zerlegt haben, zum Beispiel im Herbst, in der Wildsaison oder zum Saisonanfang, gerade oft im Juni, sind es genauso Glücksmomente.

Wenn ich oft im Juni oder Juli zu früher Morgenstunde oder am Nachmittag in der kurzen Pause in der Natur unterwegs war, um Wildkräuter, Blüten, Brennnesseln oder etwas Dekoratives für die Teller oder den Chef's Table zu holen, ist mir sehr bewusst, wie gern ich dies getan habe und wie viel es mir gegeben hat.

Oder wenn wir einfach nur stundenlang Pasta produziert, Gnocchi abgedreht, Mandelkartoffeln geformt haben. Im «Pacific» (dem Mitarbeiter-Restaurant) Giuseppe und Renatos Spaghetti gegessen und ein kühles Bier getrunken haben in bester Gesellschaft, zu später Stunde, wo gibt es so etwas... im Waldhaus, natürlich.

Wenn ich an all unsere Wein-Anlässe denke, an die gemeinsamen Ausflüge mit Felix, Martin, Hubi, Johannes, Oscar, dann habe ich das Gefühl, dass diese Momente mir schon fehlen werden. Wenn ich an Urs Kienbergers feine Art, zu loben/wertzuschätzen denke, wie er zum Beispiel sagt, «hier kocht der Chef, und wie!» – schön, dass auch der Slogan noch weiter existiert.

Wenn ich an all die bleibenden Begegnungen mit Ihnen, liebe Gäste denke, an Buffets, an Führungen hinter die Kulissen, spontan einfach so in der Halle, im Saal, am Chef's Table, wird mir einmal mehr bewusst, wie wertvoll und einmalig meine Aufgabe im für mich schönsten und wertvollsten Hotel der Welt war.

Genau deshalb schreibe ich diese Zeilen. Um mich auf der einen Seite bei Ihnen zu verabschieden, bei all denen, wo es persönlich nicht möglich war, aber genauso, um danke zu sagen für eine unvergessliche und sehr wertvolle Zeit, von der ich keinen Tag, ja keinen Moment missen möchte.

Nicht zuletzt macht es für mich den Abschied etwas leichter, dass ich weiss, dass durch Dennis, Fabian, Renato und das Team mein Herzblut, meine Wertschätzung gegenüber den Bauern, den Gästen, den Menschen weiterlebt, weitergetragen wird.

Auf ein Wiedersehen, im Engadin, im Waldhaus oder spontan irgendwo! Schön, dass Sie sich die Zeit genommen haben, meine Abschiedsgedanken zu lesen, die besten Wünsche mögen Sie begleiten.

Kurt Rösli mit Sissi, Anna und Lena

Nonno hat Verpflichtungen!



Nonno F. D. und seine Enkel Fabrizio und Christian auf «Abenteuerwanderung» – Sommer 2016 – mit Übernachtung auf Güvé

Ende gut, alles gut!

Die Koffer der Anderen

Siehe auch *Das Economat* und *Tante Gertrud* auf S. 14 + 15!

Die Ankunft von Susanne Widmer (heute Susanne Bonaca) im Waldhaus vor bald 43 Jahren halt bis heute nach.

Bedächtigt stellt ihr Vater den älteren, aber gepflegten braunen Koffer auf die Steinplatten vor die Stufen zum gläsernen Eingang in dieses Märchenschloss am Waldrand. Wie für ihn typisch und in jenen Jahren in Mode, streicht er die mit Brilliant-Crème nach hinten gekämmten Haare mit zwei gespreizten Finger, einem Kamm gleich, glatt. Danach steckt er beide Hände in die Hosentaschen. Seine ganze Haltung drückt Abwarten aus. Ein Abwarten, das er sich in all den Jahrzehnten bei seiner Arbeit als Bauer im Einklang mit dem Kreislauf der Natur angewöhnt hat. Ihre Mutter zupft am vom Frisör am Vortag in Form gebrachten Haar. In ihrer neuen Handtasche steckt eine grosse Dose Haarspray. Man kann ja nie wissen. Ein versteckter Blick gleitet über die neuen Nylonstrümpfe. Nein, es hat sich während der langen Anfahrt keine Laufmasche gebildet. Sie richtet sich auf. Mit einem Gesichtsausdruck aus Stolz und Unbeugsamkeit schaut sie auf die imposante Glastür und die pieksaubereren Steinplatten, betrachtet die fünf goldenen Sterne am Eingang, ohne sich davon beeindrucken zu lassen.

Zwischen ihnen steht sie. Die Tochter, deren ganze Körperhaltung Abwehr und Abneigung gegen das mächtige Hochhaus mitten im Wald ausdrückt. Trotzig schüttelt die junge Frau ihre blonden, langen Haare. Sie hatte sich schon vor der Abreise ins Engadin geweigert, diese zerzauste Gewuschel auf ihrem Kopf zu einem damals in solchen Situationen üblichen Pferdeschwanz zusammen zu binden.

Man schreibt das Jahr 1974. Ein Mann namens Antonio – sein Name zierte auf einem kleinen, glanzvoll polierten Schildchen gut ersichtlich seine Brust – kommt eilfertig in dunkler Livrée mit glänzenden Goldknöpfen die Stufen herab. Das Wort Anzug verbietet sich für einen Portier in seiner Stellung, fast scheint es, als ob er einem dieser amerikanischen Schwarzweissfilme entsprungen sei. Sein Blick auf den braunen Koffer hat etwas verborgenes Taxierendes, die Begrüssung aber professionell korrekt und mit einer angezeigten Verbeugung. «Zur Direktion möchten Sie?» Die Frage ist höflich. «Gerne», antwortete ihre Mutter. «Unsere Tochter wird ab morgen ihre Lehre in diesem Haus absolvieren.» Es folgt eine wei-

tere leicht angedeutete Verbeugung, und ohne sich um den jetzt schäbig gewordenen Koffer zu kümmern, verschwindet er hinter der grossen Glastür.

Der jungen Frau ist die Situation sichtlich peinlich. Es ist anfangs Sommer, aber im Gegensatz zu da, wo sie her kommt, sind die Temperaturen in diesem hochgelegenen Bergtal immer noch frühlingshaft frisch. Trotzdem spürt sie das feine, kleine Rinsal zwischen ihren Schulterblättern, das sich einen Weg über Stoff und Haut sucht. Ein Gefühl der vollständigen Unsicherheit, das junge Menschen in schwierigen Situationen immer wieder einholt und für Ausstehende nicht sichtbar sein darf. Nur sich keine Blösse geben, wissend, dass das Unterdrücken eben dieser Gefühle mehr Kraft kostet als die Unsicherheit selbst. Mürrisch senkt sie den Blick auf ihre neuen schwarzen Schuhe mit dem eleganten, kleinen Absatz und beisst sich auf die Unterlippen. Losheulen kann sie später noch.

Plötzlich fällt ihr Blick auf elegante Koffer, ebenfalls in der Warteschlange für eine Weiterreise. Neugierig und unverhohlen taxiert sie das grosse Gepäckstück. Was da wohl drin ist? Antonio, wie ist dein Blick wohl auf das edle Teil? Vielleicht hat er ja beim Packen geholfen, den Pelzmantel der Dame sorgfältig und mit aller Zeit der Welt bedacht, abwartend auf den Unterarm drapiert. Dabei konntest du einen zufälligen Blick auf den nicht minder edlen Inhalt werfen. Dies trotz dezent gesenktem Blick. Den Blick auch darum gesenkt, weil du als Mann in der goldgeköpften Livrée deine heimliche Faszination für die knallroten, hochhackigen Schuhe der eleganten Frau nicht preisgeben wolltest? Daneben der Ehemann, etwas ungeduldig, mit stetem Blick auf seine goldene Armbanduhr. Haben vielleicht grad eben diese Gäste versucht, dich, du dienstfertigen Portier, heimlich für ihr fernes Herrenhaus an der Côte d'Azur oder im pulsierende New York abzuwerben? Vielleicht gar...

Erstaunt blicken die Eltern ihre Tochter an. Ein spitzbübisches Lächeln huscht über ihr Gesicht, sie versenkt, ihrem Vater gleich, die Hände in den Hosentaschen. Dem Trotz ist ein Ausdruck von freudiger Erwartung gewichen, gepaart mit offenkundiger Neugierde. Welch spannende, lustige, traurige oder berührende Koffergeschichten verbergen sich wohl in all den Gepäckstücken, die Tag für Tag, Jahr für Jahr den Weg über die noblen Steinplatten in die Gästezimmer und dann wieder nach Hause finden? Sie will es erfahren.

Bedächtigt und in aller Ruhe kommt ein älteres Ehepaar die Treppe hinunter. Sie in

ihrem Jupe aus dunklem Tweed mit Pepita-Muster, ein mütterliches Lächeln im Gesicht. Er in dieser für ihn typischen Körperhaltung, die den Betrachter immer ein bisschen an eine angedeutete Verbeugung erinnert. Der Händedruck ist kräftig und drückt Wohlgefallen aus, das Lächeln herzlich und einladend. «Willkommen im Waldhaus!» Die Direktion empfängt ihre Lehrlinge persönlich.

40 Jahre später

Langsam, fast behutsam stellt die Frau ihr nicht mehr ganz neues, aber gut erhaltenes Kofferchen auf die Steinplatten vor den mächtigen Eingang. Sie streicht sich durchs kurze blonde Haar, glättet mit beiden Händen den schicken neuen Wintermantel. Heute wird sie kein Portier in goldgeknöpfter Livrée taxieren. Die Zeiten, wo Kleider Leute machten, sind lange vorbei. Millionäre gleichen in diesem gefragten Hochtal mit seiner weltbekannten Fünfsterhotellerie manchmal Bettlern und Bettler verkleiden sich immer wieder als Millionäre. Dazu gehören, koste es was es wolle.

Die Frau, sie ist noch nicht alt, aber auch nicht mehr jung, schaut auf die altherwürdigen Mauern des Hotels. Wie hat sich die Welt doch verändert. Wo damals das Wort – gleich dem bäuerlichen Handschlag bei einem Kuhhandel – galt, braucht es heute rechtlich abgesicherte Verträge, inklusive Kreditkartenabdruck für eine Zimmerreservation. Die Arrivéelisten hätten vor vier Jahrzehnten jede Saison fast eins zu eins übernommen werden können, Stammgäste, die sich mehrere Wochen häuslich in ihrem Feriendomizil niederliessen, waren an der Tagesordnung. Heute entscheidet das preisgünstigste Angebot und eine Wetter-App über Ferien und Freizeit. Eine Unart, wie sie findet. Unwillkürlich lacht sie bei Anblick des grossen und eleganten Lederkoffers, der abholbereit neben ihr dadurch plötzlich wieder etwas schäbig wirkendes Kofferchen gestellt wird. Nachdenklich schaut sie auf die beiden Gepäckstücke, vierzig Jahre in der Hotelbranche haben sie gelehrt, dass der Inhalt des Koffers nicht immer mit dem gefühlten Gepäck am Rücken eines Menschen übereinstimmt.

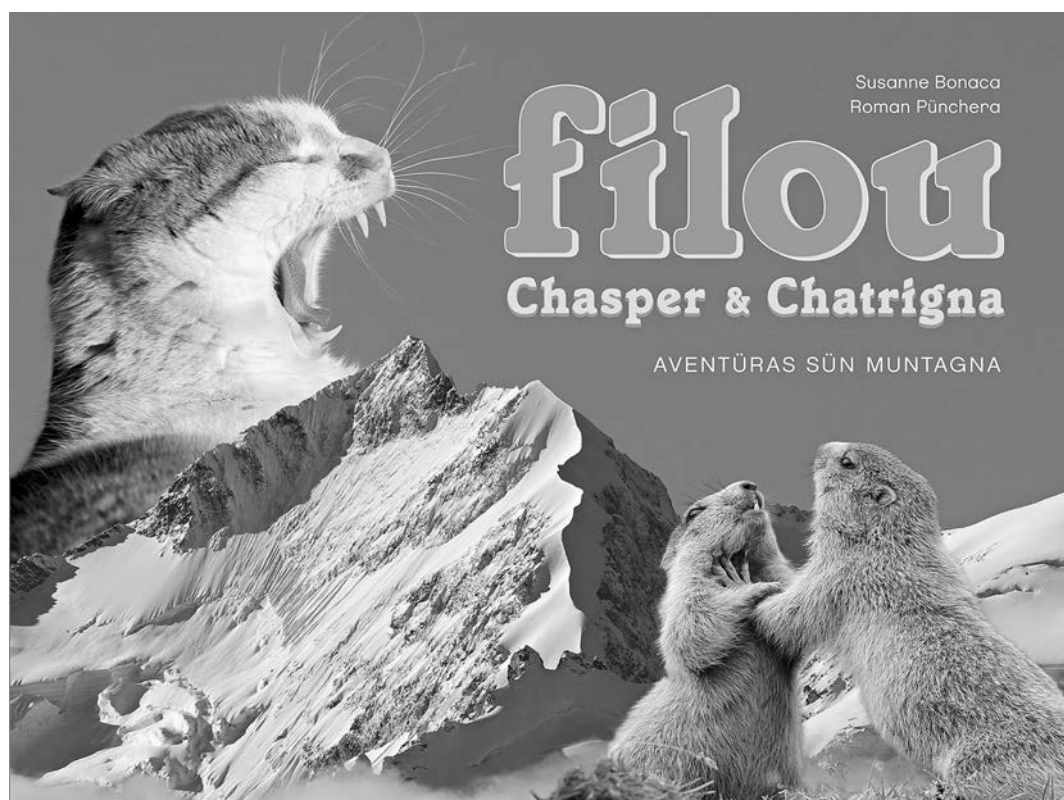
Einen Augenblick hält sie inne, erinnert sich der ganz eigenen Gepäckstücke, die sie auf dem weiten Weg bis zur heutigen Rückkehr an den Ort, wo alles seinen Anfang fand, begleitet hatten. An den grossen Militärrucksack, der sie als Zwanzigjährige nach einem halben Jahr Freiwilligeneinsatz in einem Waisenhaus in Sri

Lanka durch ganz Indien bis hinauf in die Traumlandschaft Kaschmir begleitete. Und so manches Mal als Schlafkissen auf einer harten Bank gedient hat. Sie erinnert sich an das blaue Kofferchen mit der Aufschrift «Kuoni/ Staff», das bei jeder Gästeankunft auf den Malediven von ihr als Reiseleiterin sehnsüchtig erwartet wurde. Weil es Privatpost, manchmal gar ein Stück Schweizerkäse oder einen Cervelat auf die Inseln mitten im indischen Ozean brachte. An jenen langen, einem Seesack ähnlichen Schlauch aus rauem Stoff, der eng ans Tier gebunden, die Kamelritte durch die unendliche Sandwüste des Nigers überstanden hat. Und bis heute, der schönen Erinnerungen wegen, nie entrümpelt wurde. Bleibende Erinnerung an riesige Wanderdünen, gleissendes Sonnenlicht und eisig kalte Nächte. Unter einem Himmelszelt, das ohne Einwirkung von Fremdlicht mit Milliarden von leuchtenden Sternen, das entgegen der weiten Landschaft, für ein Gefühl der Geborgenheit sorgte. Immer geleitet und behütet von in dunklen Tüchern gekleideten Tuareg, deren Gesicht sie nie gesehen hat, deren selbstverständliche Gastfreundschaft aber bei jeder gereichten Mahlzeit spürbar war. Sie erinnert sich an das schwere Gepäck nach ihrer frühen Scheidung, ein Bruch in der vorher so gerade verlaufenden Lebenslinie. Darauf folgten farbig-fröhliche Koffer und vier Kinderhändchen, die sich darin übten, ihr Gepäck selber ins Hotelzimmer zu bugsieren. Und sie erinnert sich an all die vielen Gepäckstücke, die sie in ihrer Jahrzehnte langen Tätigkeit als Gastgeberin über Treppen und Hotelkorridore getragen hat. Verbunden mit jenen Koffergeschichten, die aus dem Gast einen Menschen und aus dem Hotel ein Zuhause auf Zeit machten.

Sie nimmt die Hand des Mannes an ihrer Seite, der sie seit Jahrzehnten durch all diese Stürme des Lebens trägt. Und dabei so manchen Koffer für sie geschleppt hat. Beide sind sie voll Vorfriede und Dankbarkeit der Einladung gefolgt, die sie nach dem unerwarteten Abschied von ihrem geliebten Schaffensort – der Chamanna Segantini oberhalb von Pontresina – von der Hoteliers-Familie geschenkt bekamen. Eine Nacht im Hotelzimmer, früherer Schaffensort und für einmal einfach Genuss pur. Schlafen in grossen Betten mit Aussicht auf den Silsersee. Baden in dieser Wanne, die auf Messingfüssen steht und auch ohne Putzkörbchen in der Hand riesig scheint. Es ist ein Geschenk, das nur von Menschen kommen konnte, die wissen, wie schwer es ist, den Ort zu verlassen, der mehr ist als ein Arbeitsplatz und eine Herzenssache ist. Da, wo das Leben wirklich stattfindet. A Family Affair, halt.

Die Direktion kommt ihnen mit einem Lächeln die breiten Steinplatten hinab entgegen. «Willkommen im Waldhaus!» Es gibt die Dinge, die ändern sich nie.

Susanne Bonaca und Angelo Baggenstos lebten elf Sommer lang den Traum vom Leben als Hüttenwarte auf der Chamanna Segantini, dem Sterbeort des berühmten Landschaftsmalers Giovanni Segantini. Hütten-sommer zählen doppelt. Nicht nur wegen der langen Arbeitstage über fünf Monate Präsenz auf dem Berg. In erster Linie waren es die Begegnungen mit Mensch und Tier, mit Sonnenschein und Sternenhimmel, mit Gewitterwolken und Schnee im Sommer, die diese Zeit so wertvoll machten. Gesundheitliche Probleme haben im Herbst 2014 dem Traum ein Ende gesetzt. Das Leben geht weiter. Das kleine Steinhaus auf dem Oberen Schafberg wird eine lebenslange Sehnsucht bleiben.



Von Susanne Bonaca gibt's auch ein Kinderbuch, mit eigenen Fotografien illustriert: **Filou, Chasper & Chatrigna**, «die wahre Geschichte einer Katze, die auszog, um den Berg zu erobern»

Erschienen in einer deutschen und einer romanischen Ausgabe.

In der «Schweizer Familie» 44/ 2016 wurde es vorgestellt unter der Schlagzeile «Ein Kater im Hoch»: *Jahrelang hat Kater Filou seinen beiden Menschen Angelo und Susanne Bonaca geholfen, jeweils im Sommer in der Segantinihütte über Pontresina zu wirteln. Auf 2731 Metern über Meer. Filous Ruf ist legendär, unter Menschen wie unter Steinböcken und Murmeltieren. Das liebevoll fotografierte Buch (29 Fr.) erzählt die Geschichte des Bergkaters und seiner tierischen Freunde.*

www.bonaca.ch

Mythos Vogelbeerschnaps

Die einen sagen, es gibt einen strengen Winter, die anderen meinen, es gibt einen ausgezeichneten Schnaps

Das Waldhaus hat nicht nur eine sehr spezielle Zeitung (Sie halten sie in der Hand), sondern auch ein paar ebenso spezielle Flaschen im Keller, bzw. in der Bar: einen eigenen Vogelbeerschnaps. Beide verdanken ihre Existenz demselben Mann. Hubert Halter ist der Initiator der Waldhaus News und seit 15 Jahren die treibende Kraft hinter jeder neuen Ausgabe. Sein Engagement für den «Spirit», den «Geist» unseres Hauses hört damit aber nicht auf.

Nachdem die letzte gemeinsame «Familienproduktion» mit Müllers, Rööslis und Halters von 2005 ausgetrunken war und ich keinen Schweizer Vogelbeerbrand gefunden hatte, war ich in Gedanken wieder am Sammeln. Jedoch erinnerte ich mich an den enormen Zeitaufwand und die grosse Menge Vogelbeeren, die man benötigt, um ein paar Liter Schnaps herzustellen.

Mein Bruder und sein Studienkollege Fredy, ein Winzer aus Nuolen am Zürichsee, kamen eines Tages ins Waldhaus zu Besuch. Wir degustierten Fredys selbstgemachten Patis zum Apéro und es dauerte nicht lange, bis das Gespräch auf das Thema Vogelbeerschnaps kam. Fredy war sofort vom Mythos dieses «Roten Goldes» begeistert und sagte: «Wenn Du mir die Beeren lieferst, dann produziere ich Dir den Schnaps.» Gesagt, getan!

Denn wahrlich, es wachsen im Engadin sehr viele Ebereschen. Jedesmal, wenn ich an einem vorbeifuhre, kam mir dieses Gespräch in den Sinn und ich beschloss, die Sache trotz des Aufwands in Angriff zu nehmen. Damit ich das Risiko auf meine Kosten nehmen konnte, sammelte ich in meiner Freizeit, teilweise mit der Familie zusammen. Bei jeder Ausfahrt lagen eine Kiste und drei Scheren im Kofferraum. Die grösste Zeit verbrachte ich jedoch beim Abbeeren in der Garage.



Fredy hatte sich in der Zwischenzeit schlau gemacht und unzählige Bücher und Internetseiten über die Produktion von Vogelbeer-Schnaps durchstöbert. Wir entschlossen uns, die Vogelbeeren mindestens zwei Monate im Tiefkühler zu lagern, damit die Bitterstoffe verschwinden. So konnte

ich mir Zeit nehmen und die «Beute» immer frisch einfrieren. Die Ernte endete beim ersten grossen Schneefall und auch meine Konkurrenten waren sehr fleissig gewesen: Die hungrigen Vögel und eine ältere Dame aus Sils, welche immer noch Konfitüre nach einem Rezept ihrer Grossmutter macht! Mehrmals wurde ich von Fremden und Bekannten angesprochen, was ich da tue, ob ich das eigentlich dürfe oder das sei doch giftig!

Im Folgenden nun ein paar Mails von Fredy vom Zürichsee:

«Vielen Dank für die Neuigkeiten aus Sils. Ich bewundere Deine Leistung – 130 kg Vogelbeeren – gesammelt und abgebeert! Das soll mal einer nachmachen... Und ich fühle mich gefordert: Rezepte zusammensuchen und Ideen aushecken, ist ja eines, umsetzen etwas ganz anderes und dazu hoffen, dass alles gelingt...!»

Ende Februar war es soweit. Ich holte die fünf Kisten tiefgefrorene Beeren aus dem Winterschlaf und fuhr mit dem wertvollen Gut über den Julierpass an den Zürichsee. Mit leichtem Stolz kippten wir die Vogelbeeren in den schon bereitgestellten grossen Bottich.

Das nächste Mail aus Nuolen kam schon eine Woche später:

«Lieber Hubert, jetzt weiss ich, weshalb der Ebereschenbrand auch Vogelbeerbrand heisst... denn beim Einmaischen und Vergären der Beeren bekommt man fast «Vögel»...» (Anmerkung für Nichtdeutschschweizer: «Vögel becho (bekommen)» = wahnsinnig werden).

Ich selbst hatte schon beim Abbeeren Vögel bekommen, denn aus einer vollen Kiste gepflückter Dolden erhält man höchstens eine Viertekiste Vogelbeeren. Bei dem spärlichen Ertrag musste ich mich immer wieder aufs Neue motivieren!

«Nun ist das Einmaischen und Vergären bereits Geschichte: Die Maische ist praktisch fertig vergoren und hat jetzt bis anfangs April Zeit, mit einer Mazeration so viele Inhaltsstoffe wie möglich für den Destillierprozess freizumachen. Das ist auch gut so, denn was jetzt abläuft, ist wichtig für Geschmack und Geruch der Spirituose. Mengemässig werden vermutlich nicht mehr als zehn Liter fertiger Schnaps in Trinkstärke (ca. 41 vol%) zu holen sein und die Qualität des Brandes wird auch sehr interessieren, denn normalerweise brauchen Brände mehrere Jahre, bis sie das volle aromatische Potential ausgeschöpft haben. Du siehst, Schnaps ist eine sehr nachhaltige Beschäftigung – es dauert halt einfach einige Jahre...!»

Mir wurde klar, ich brauchte Geduld.

«Die Probedestillation hat ergeben, dass Du Dich auf ca. 9,7 Liter zu 41 vol% freuen kannst. Doch zuvor solltest Du noch den Reifeprozess abwarten... Wie lange das geht, kann ich Dir nicht sagen. Nur eines ist soweit auch klar – der Schnaps wird jedes Jahr feiner, denn anfänglich wird er möglicherweise ziemlich kratzig und leicht bitter wirken. Leider gibt es keine Methode, den Alterungsprozess zu beschleunigen, aber Geduld wird sich lohnen!»

Aber diese Geduld habe ich doch schon beim Abbeeren bewiesen!

Nach dem grossem Warten erreicht mich im Sommer folgendes Mail:

«Nun ist es soweit: Die Vogelbeeren sind jetzt endgültig verflüssigt – und es ist alles bestens verlaufen. Das Resultat ist eine Menge von 10 Liter zu 50 %vol, das ergibt in Trinkstärke zu 41% ca. elf Liter. Was mich aber besonders freut, ist die Qualität des

Brandes. Meiner Meinung nach unverkennbar «Vogelbeere», fein gegliedert in typische Frucht wie im Zustand der Maische (also Primärfrucht), schön begleitet mit Anflügen von Zitrus-Grapefruit und Marzipan mit einem feinen süsslichen, fast betörenden Duft, verführerisch zum ...Geniessen. Aber erst in ein paar Jahren vollkommen in Form! Denn es wird wohl einige Zeit dauern, bis der Schnaps zum edlen und allseits berauschenden Beerenbrand wird in der Weise, wie ich ihn beschrieben habe. Es wird sich lohnen, zu warten, denn das skizzierte Profil ist jetzt schon deutlich, ja fast überdeutlich angetönt. Selbst Brigitte, die nicht gerade ein Faible für Spirituosen hat, ist sehr angetan vom ersten Eindruck!»

Ich war beglückt. Selbst Brigitte ... Doch weiter im Text:

«Soviel mal zum Ergebnis. Im weiteren werden Dir die Kosten für das Brennen direkt von Sepp Huber in Rechnung gestellt; er wird Dir Zeit und Brennmaterial verrechnen. Die Eidgenössische Alkoholverwaltung wird sich alsdann auch noch freuen, einen neuen Kunden zu haben. Die werden Dir 5,5 Liter Reinalkohol zu Fr. 29.50 (wenn ich mich nicht irre) als Alkoholsteuer in Rechnung stellen.»

Die Eidgenössische Alkoholverwaltung arbeitet flott. Die Rechnung kam wortwörtlich postwendend!

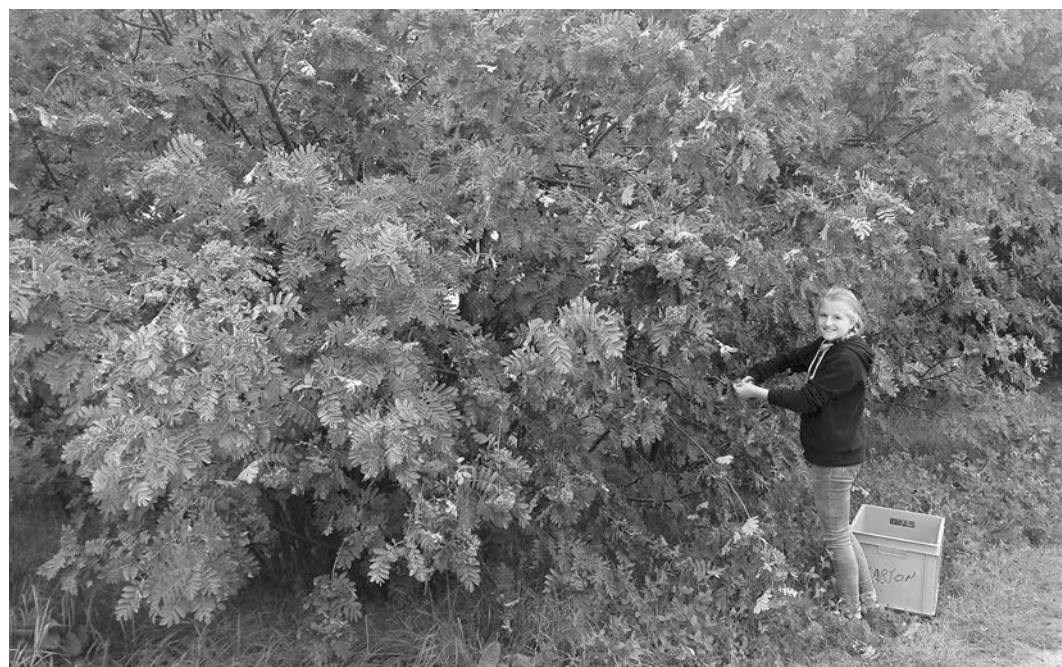
«Wahrlich schön ist aber nicht nur das organoleptische Ergebnis. Auch das theoretische liegt exakt in den Vorgaben, die die Eidgenossenschaft für die Bereitung eines Brandes aus Eberesche vorgibt. Und nun kommt die Zeit des Reifens – einige Jahre sollten es schon werden. Und es wird sich lohnen, mindestens zwei bis drei Jahre mit dem Füllen zu warten.»

Dies waren die Berichte bis zum Sommer.

Eine weitere Degustation im Herbst überraschte und überzeugte uns aber so, dass wir beschlossen, nicht länger zu warten und den Vogelbeerschnaps auf diesen Winter abzufüllen. Der Mailverkehr ging weiter (aber den erspare ich Ihnen), bis wir endlich die richtigen Flaschen und die passenden Etiketten fanden.

Ich war so erfreut über das Resultat, dass ich auch diesen Herbst wieder Vogelbeeren gesammelt habe, denn im Jahr 2016 waren die Bäume proppenvoll mit Beeren. Kluge Menschen gibt es viele. Die einen sagen, es gibt einen strengen Winter, die anderen meinen, es gibt einen ausgezeichneten Schnaps. Ich hoffe, beide Aussagen werden wahr. Nächstes Jahr wissen wir mehr! Darum geniesst den Vogelbeerschnaps 2015!

Hubert Halter



Vogelbeeren (Eberesche): ein Auszug aus dem Internet

www.world-spirits.com © by WOB

Wie ein edler Ring mit glanzvollen Granaten oder Rubinen besetzt, präsentiert sich im Herbst die Landschaft dank der roten Leuchtkraft der Vogelbeeren. Sie wird auch als Eberesche bezeichnet, ziert Strassen, Wege und Alleen oder man findet die roten Doldenfrüchte auf Sträuchern und Bäumen in Lichtungen und Brachflächen, bis zur natürlichen Baumgrenze hinauf. Daher wird der Vogelbeerschnaps traditionell in alpinen Gegenden gebrannt.

Alte Vogelbeerbäume der Sorte «Mährische Eberesche», die bis 20 Meter hoch und über 100 Jahre alt werden können, eignen sich am besten. Die Maxime für die Früchteauserwahl lautet: «Je älter der Baum, desto besser das Destillat». Mit dem oft gefährlichen Sammeln des roten Goldes kann erst nach dem ersten Frost begonnen werden, der die herbe, starkbittere Parasorbinsäure neutralisiert und wohlschmeckend macht.

Im Volksglauben gilt der Ebereschen-Schnaps als besonders hochwertig, teuer, gesund und sogar giftig! Teuer wegen des hohen Arbeitsaufwandes beim Sammeln, Verarbeiten der Früchte und der geringen Ausbeute beim Destillieren – aus 1000 kg Maische gewinnt man zirka 20 Liter trinkfertiges Destillat. Gesund wegen des hohen Vitamin-C-Gehaltes und der magenfreundlichen Wirkung. Giftig auf Grund der intensiven Bitterkeit und rohen Genusses. Als besonderer und gar teuerster Schnaps wird Vogelbeere gehandelt, da er zu Zeiten, wo nur Äpfel, Birnen und Zwetschgen gebrannt wurden, auch wirklich das teuerste und imagereichste «Wässerchen» am Markt war. Heutzutage werden von den meisten Produzenten die Beeren beim Obsthändler tiefgefroren gekauft und verarbeitet.

Der Vogelbeer-Schnaps ist ein Destillat für Liebhaber. Das Geschmacks- und Duft-Bild ist ein Spiel aus Frucht-Süsse-Herbe, das von erdig, zarter Bitterschokolade, Marzipan, Bittermandel, grün-grasiger Herbe bis hin zur Tabakwürze reicht.

Waldhaus, 6. April 2016

Freitagabend

Der Klavierspieler spielt wieder, mein Schlummertrunk ist bereits halb leer, ich sitze in der Halle, die nicht Lobby oder sonst was anderes heisst, einfach nur «die Halle». Das Feuer ist fast heruntergebrannt, es wärmt noch und es ist spät. Kurt, Du bist nochmals in die Küche gegangen, durch die Küche, wie der Bauer am Abend nochmals durch den Stall geht oder ich durch meinen Stall, meinen Käsestall, oder durch den Laden, bevor das Bett ruft. Ein letzter Rundgang.

Waldhaus

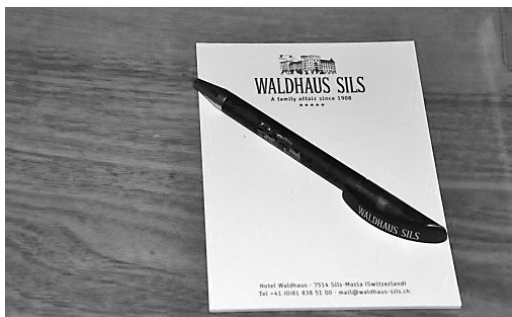
Kurt, nach 25 Jahren gibt es nun für Dich auch einen letzten Rundgang. In den nächsten Tagen wird das Waldhaus schliessen, es wird die Wintersaison beenden, es wird in die wohl verdiente Zwischensaison rutschen. Und Du, Kurt, Du ziehst diesmal weiter, wie schon viele vor Dir, nur das Waldhaus bleibt. Neue Generation, neue Ideen vielleicht, eine Neue Zeit, und viele Gäste, viele Stammgäste, die Dich vermissen werden.



Ein hauchdünner Stammgast

Auch wir wurden Stammgäste, hauchdünn zwar nur, aber einmal im Jahr haben wir es doch geschafft, ins Waldhaus, ins Engadin, in die Halle. Heute, als ich hier angekommen bin, hat sie mich wieder magisch angezogen, meine Freundin, meine Waldhausfreundin, die Halle. Das erste Mal kommt mir in Erinnerung, wie der erste Kuss. Was bleibt, ist ein Gefühl, ein Wohlgefühl, und das hat sich mit Dir, Kurt, personifiziert, denn wegen Dir haben wir damals das Waldhaus entdeckt.

Nun müssen auch wir Abschied nehmen, heute ich, hier in der Halle, vor einem halben Glas Bier. Der Klaviermann spielt seine Waldhausmelodien. Auch meine Maria wird kommen, sich verabschieden, irgendwann, wenn sie käsefrei hat, wir werden ein paar Tage bleiben, wir werden ein paar Tränen laufen lassen.



Dein Vermächtnis

Kurt, durch Dich haben wir einen Einblick bekommen dürfen, was Hotel bedeuten kann und darf, und bis heute haben wir alle Hotels mit dem Waldhaus und dem Kurt vergleichen müssen, ob wir wollten oder nicht, wir konnten uns nicht wehren. Nun bist Du weg, aber Dein Geist schwirrt noch herum, der geht noch nicht so schnell, und wenn alle weg sind, am Abend, die Gäste, die Küchenleute, Dein Geist schwebt weiter

um die Töpfe und durch die Halle. Du bist weg und doch nicht weg, und das ist Dein Vermächtnis.

Danke Kurt, alles Gute, alles Liebe, ein hauchdünner Gast in der Halle wird müde. Der Klavierspieler wird langsamer, hört auf, die Gäste werden weniger, und auch ich werde ins Zimmer gehen.



Noch ein letzter Schluck

Doch plötzlich fängt der Klaviermann wieder an zu spielen, «Yesterday» von den Beatles, und ich lasse mir noch ein kleines Bier bringen. Meine Melancholie steigt bis unter meine Augenränder. Yesterday, das war gestern, yesterday, das ist heute, wenn ich morgen erwache.

«Komm dann noch in der Küche vorbei...», hat Kurt zum Abschied gesagt. Ja, ich werde da sein, nach der Nacht, nach dem Schwimmen, nach dem Frühstück mit Schinken und Ei und dem besten Kakao und dem besten Espresso neben heisser Milch. Beide werde ich erst im Mund zusammen mischen, bitter-süss, wie so oft, wie das Waldhaus selbst, bitter zum Abschied, süss bei der Ankunft. Kurt, wir werden wieder kommen, Deinen Geist spüren, die Erinnerungen pflegen, wir werden die Stunden und Tage geniessen, wir werden an Dich denken, wir werden Dir danke sagen und unseren Weg weiter gehen, bereichert für immer. Fast eine Liebeserklärung an das Waldhaus und an Dich, oder auch ohne fast...



Das Leben fliesst...

Das Leben fliesst mal schneller, mal langsamer, mal höher, mal tiefer, mal gerade und manchmal krumm. Hier fliesst es im Moment langsam, mein Bett wartet noch immer, die Glut glüht noch immer, der Klaviermann spielt, noch immer, meine Hand kritzelt noch immer diese Buchstaben, diese Sätze, diese Gedanken aufs Papier.



Gedankeln

Und plötzlich ist er weg, denkt der Nachtpförtner, und meint damit mich. Er hat mir noch Papier gebracht zum gedankeln. Mein letztes Glas Bier ist leer und der Klaviermann spielt nun wirklich nicht mehr, sein letztes Lied, ganz allein für mich und Dich, Kurt, yesterday war gestern.

Donnerstagsmorgen



Schwimmen

Sieben Uhr, ich habe oft geschlafen, sehr oft, Zahnweh, doch jetzt ist es weg, Phantomschmerzen, ein Trauma vielleicht? Eine unendliche Ruhe, das Fenster ist offen, eine Runde Schwimmen, mehr brauche ich nicht, ich bin nicht hyperaktiv. Maria wird zu Hause in der Sennerei gerade die Milch einlaben, sie wird ein paar Andeerer Träume herstellen.

Waldhausträume-Andeerer Träume

Frühstück, Engadiner Butter, Marmelade von Grendelmeiers, Gipfeli, Brötchen, weiss müssen sie heute sein, nicht gesund, Schinken, Espresso, heisse Milch, heisse Schoki, mein Morgenritual, Glücksmomente. Und das Wetter weiss noch nicht genau, was es machen soll, nur das Licht ist schon da, das Engadiner Licht, von dem schon so viel geschrieben wurde, das schon so viele gespürt haben.

Allein, alleinsam, gemeinsam

Ich hatte das Zimmer 172, sitze am Tisch 58, aber das ist egal, frühstücken kann jeder immer wo er will. Den Kaffee bringen noch immer dieselben Morgenkellner wie vor Jahren, sie gehören fast zum Inventar, wunderbar. Sie streichen um die Tische, leise, unbemerkt, räumen ab, tischen auf, bringen Kaffee, fast unsichtbar, wie immer. Eine Familie kommt, ein Kinderstuhl folgt, unaufgefordert, Caffè Latte, grazie, wir frühstücken weiter, jeder an seinem Platz, allein, alleinsam, gemeinsam.

Vor mir reden sie Englisch, hinter mir Französisch, die Kellner Portugiesisch und Tschechisch, hier sitzt Europa, hier wird Europa gelebt, hier wird geflüchtet von der Hektik zur Ruhe von der Stadt aufs Land, hier bekommt Flüchtlingen einen anderen «Tatsch», wenn ich mal deutsch denken darf.



Hier bewegen sich schöne Menschen

Hier im Waldhaus bewegen sich schöne Menschen, warum nur, Personal, Gäste, welcher Geist weht hier? Der Nachbarstisch bestellt Rührei, die Chefin Maria kommt zum Frühstück mit einer Freundin, Kollegin, oder ist es ihre Schwester? Sie mischt sich unter die Gäste, unauffällig, selbstverständlich, sie ist hier zu Hause. Die Gäste werden mehr, es ist acht Uhr vorbei, ich verschwinde, packe meine Sachen, Waldhausbus, Bahnhof, Zug, zurück nach Andeer.



Maria – Sils Maria – meine Maria

Kurt, ich werde wieder kommen, und dann mit meiner Maria, nach Sils Maria, um diesen Waldhausgeist zu besuchen, zu spüren. Danke nochmals, dass Du uns mit ihm bekannt gemacht hast.



Wir kommen wieder



Wie doch die Zeit vergeht....



Martin Bienenrth
www.sennerei-andeer.ch

Martin Bienenrth stammt aus dem Allgäu und seine Frau Maria Meyer aus der Mosel, und Graubünden liegt ihnen nicht im Blut – aber am und im Herzen! Nach vielen Sommern auf einer Alp im Schams (Schams?? Ein guter Test dafür, wie gut man Graubünden kennt) übernahmen sie vor fünfzehn Jahren die Sennerei und den Dorfladen in Andeer. In kurzer Zeit eroberten sie sich zugleich die Achtung und Freundschaft der Einheimischen und – national wie international – einen Spitzenplatz unter den Schweizer Käsermeistern.