

Porträt: Jean Baldo, blinder Hotelconciierge im Waldhaus Sils Maria

Geht nicht, gibts nicht

Christine Bachmann Der Weg des geringsten Widerstandes ist ihm fremd – ein Gespräch mit Jean Baldo.

Schwarz getönte Brille, fester Händedruck, dezente Zivilkleidung und ein direkter Blick. Im ersten Augenblick bleibt mir durch seine souveräne Art und sein Auftreten verborgen, dass er blind ist. Hotelconciierge Jean Baldo hat heute frei und geniesst die Ruhe vor dem Sturm. Die Wintersaison im Waldhaus in Sils Maria hat erst begonnen.

Jean Baldo setzt sich in einen der roten Plüschessel im Salon des Hotels und beginnt mit ruhiger Stimme über seine Arbeit und deren Reiz zu sprechen: «Ich schätze, dass kein Tag dem anderen gleicht.» Das sei manchmal schwierig, aber auch schön. «Man gibt sehr viel, bekommt aber auch viel vom Gast zu-



Hotelconciierge Jean Baldo ist die Anlaufstelle für jedwede Auskünfte und Besorgungen.

«Man gibt sehr viel, bekommt aber auch viel vom Gast zurück»

rück», ist er überzeugt und blickt während des Gesprächs immer wieder bestimmt in meine Richtung.

Eigentlich wollte er Musik studieren. Mit seinem absoluten Musikgehör und der Passion für das Klavierspiel wäre dieser Weg ideal gewesen. Die Blindenschule fand jedoch, er solle zuerst eine kaufmännische Ausbildung absolvieren. Das hat er dann getan.

Baldo wirkt während des Gesprächs ruhig und gelassen, einzige Anzeichen von Im-

pulsivität ist das Spiel mit den Fingern seiner linken Hand. Jedenfalls schüchtern, das ist er nicht. Der junge Hotelconciierge ist charmant, redegewandt und besitzt einen Sinn für Humor.

«Nach der Handelsschule habe ich eine Ausbildung zum Telefonisten angehängt, und meine damalige Lehrerin hat mich ins Waldhaus nach Sils Maria vermittelt», erinnert sich Baldo. Die neue Aufgabe und das Anknüpfen gegen Vorurteile waren für ihn ein Sprung ins kalte Wasser. «Der damalige Chefconciierge war skeptisch und hat nicht daran geglaubt, dass ich wirklich zurechtkomme», erzählt er. Ihn vom Gegenteil zu überzeugen, hat nicht lange gedauert. Ein paar

Tage später meinte der ehemals skeptische Vorgesetzte: «Gemeinsam schaffen wir das schon.» Den Weg des ge-

«Gemeinsam schaffen wir das schon»

ringsten Widerstandes, das ist eben nicht sein Ding.

Der Kaffee wird serviert. Jean Baldo trinkt ihn schwarz, «wie immer», und greift zielicher zur Tasse. Der Salon füllt sich mit Gästen und der Lärm schwillt an. Baldo lässt sich nicht stören und erzählt konzentriert weiter.

Stetig weiterzukommen war das Ziel, und so hat er sich

bei verschiedenen Hotelfachschulen in der Schweiz beworben. Genommen hat ihn das Belvoirpark in Zürich. «Das war die einzige Schule, die mir eine Chance gegeben hat», betont Baldo. Gelohnt hat es sich: Zwei Jahre später konnte er die Hotelfachschule mit Diplom abschliessen.

Zurück in Sils Maria musste er sich seine Tätigkeit an der Front erneut erkämpfen. «Wenn ich etwas Neues ausprobieren wollte, dann haben der Chefconciierge und ich zuerst diskutiert, dann haben wir es ausprobiert und am Schluss durfte ich es dann machen», meint er schmunzelnd. Aufgeben, niemals!

Auf der anderen Seite des Salons jauchzt ein kleines Kind.

Jean Baldo lächelt. «Ich konnte hier im Waldhaus dank der Unterstützung der Direktion den Ausbilder in Sachen Erwachsenenbildung absolvieren und habe zudem ein Seminar entwickelt, wie sehende Restaurationsfachleute mit Blinden umgehen sollten», erzählt er und trinkt seinen Kaffee fertig.

Spricht Jean Baldo über seine tägliche Arbeit, so fallen ihm

«Die Gäste nehmen meine Blindheit sehr positiv auf»

unzählige Anekdoten ein. «Der Conciierge ist in einem Hotel ein bisschen das Mädchen für alles.» Wie er von den Hotelgästen wahrgenommen wird, frage ich, und er meint: «Grundsätzlich nehmen die Gäste meine Blindheit sehr positiv auf. Bisher gab es keine Probleme.»

Träume, ja, die hat er noch. Vielleicht in einem Tonstudio oder in einem kleinen Stadthotel arbeiten. «Aber das hat Zeit», beschwichtigt er. Momentan gefalle es ihm noch im Waldhaus. Nach zwei Stunden endet das angeregte Gespräch. «Darf ich Sie durch den Stuhlschuh nach vorne an die Reception begleiten?», frage ich ihn. «Ja, gerne», sagt er und geht bis zum Ende des Salons an meinem Arm. Den Rest des Weges geht er alleine.

En bref

Il ne connaît pas les obstacles – un entretien avec Jean Baldo, concierge d'hôtel aveugle, qui travaille au Waldhaus à Sils Maria et parle de sa formation ainsi que du quotidien de son travail.

NAMEN

Edith Aebi (Foto) und **Christoph Reichenbach** wirken ab



März im neuen Restaurant las alps im künftigen Alpen Museum der Schweiz in Bern.

Die beiden Gastroprofis bieten eine «lebendige Küchentradition aus dem ganzen Alpenbogen, der von den Seealpen bei Nizza bis nach Slowenien reicht». Aebi kochte vorher im Bistro l'esprit nouveau im Bundesamt für Kultur und Reichenbach zuletzt im Gasthof Bären in Signau.

Tamara Giger und **Stefan Joos** verlassen Ende April den **Landgasthof Lueg in der Nähe von Burgdorf**. Der Abgang der Küchenchefin und des Geschäftsführers habe vor allem mit den fehlenden Ferien zu tun. Denn die Lueg habe es mit ihren Gourmet-Punkten geschafft, sowohl Gäste der

gehobenen Gastronomie wie auch Ausflügler anzusprechen. Als Nachfolger ist **Stefan Kläy** im Gespräch, der derzeit im Zentrum Paul Klee im Restaurant Schöngrün in Bern auf Gourmet-Niveau kocht.



Pascal Rüegg übernimmt ab Februar die **Direktion des 4-Sterne-Hotels Meierhof in Horgen-Zürich**.

Rüegg ist in Zürich aufgewachsen, absolvierte die Schweizerische Hotelfachschule in Luzern und ist seit mehr als neun Jahren Leiter der Verkaufsabteilung und Director of Sales & Marketing im Mövenpick Hotel in Regensdorf. Er folgt auf **Nicoletta Müller**, die neu das **Hotel Ramada in Feusisberg** leitet.

Verena Prager schenkt sich zu ihrem 60. Geburtstag eine Pause. Deshalb sucht sie für

ihre **Kulturgaststätte Sommerlust in Schaffhausen** eine Person, «die mit ihrer Persönlichkeit und mit der ganzen Leidenschaft für dieses Haus lebt». Während sie ihren Vertrieb verpachtet, bleibt Verena Prager Verwaltungsratspräsidentin der prager.gastronomie ag, ihre Tochter Linda bleibt Stellvertreterin.



Eduardo Zwysig gibt im Frühjahr die Leitung der **Destinations-Management-Organisation (DMO) Lenk**

Simmental Tourismus AG ab. Zwysig hatte vor weniger als drei Jahren sein Amt im Obersimmental angetreten; sein Job zeichnet sich in den letzten Jahrzehnten durch viel Fluktuation aus, vielerorts ist in der langjährigen Durchlauf-erhitzerbranche Tourismusdirektion indes eine gewisse Beruhigung eingetreten.

LES NOMS

Stéphane Jonin est le nouveau cuisinier du **Lausanne-Moudon**. Il remplace **João Da Silva** qui quitte le célèbre établissement lausannois après 17 ans de collaboration. Stéphane Jonin qui œuvre en cuisine depuis le 9 janvier dernier a notamment travaillé à la **Grappe d'Or** sous la direction de **Peter Baermann**.

La **station préalpine de Charmey (FR)** a nommé son nouveau directeur. En effet, le **Neuchâtelois Christophe Valley** succède à **Jean-Pierre Repond**. Cet économiste d'entreprise est connu pour avoir créé Festi'neuch et avoir tenu la baguette des festivités du millénaire de l'ancienne ville prussienne. Le nouveau directeur de l'association touristique des 4C entrera en fonction à la mi-avril pour s'occuper de Charmey Tourisme, association réunissant les communes de Cerniat, Charmey, Châtel-sur-Montsalvens et Crésuz. Valley

s'est occupé de l'OT de Bad Homburg vor der Höhe, en Allemagne. Il a également travaillé dans l'industrie horlogère.



Pierre Carreau est l'esquimau élu. Au terme d'un parcours sans une tuile, et un vote «de dé-

lire» (2300 votes) sur les réseaux sociaux, les internautes ont voté pour lui. Il a été retenu parmi les 40 candidats pour occuper le poste d'esquimau de **CentralPark** durant les festivités organisées à **Thyon**. L'intéressé a acquis une solide formation. Il est diplômé de **L'Ecole Suisse de Tourisme** et du **SAWI**. Parmi ses hobbies, signalons sa passion pour le hockey sur glace. On peut voir ce trentenaire à l'œuvre sur YouTube. Il a toutes les qualités, selon un organisateur, **Fabrice Haenni**, directeur d'Imalp Thyon SA.

MARKT / MARCHÉ

CHF + / -

Gemüse / Légumes

→ Kabis weiss
Chou blanc kg 1,70 +0%
CCA 1,48

→ Karotten
Carottes kg 1,20 +9%
CCA 0,84

→ Kresse
Cresson kg 10,00 +0%

→ Lauch grün
Poireau vert kg 2,50 +39%
CCA 1,98

→ Radieschen
Radis Bd. 1,10 +0%

→ Randen
Betterave kg 1,80 +0%
CCA 1,68

→ Rüben weiss
Navet kg 2,30 +0%

→ Sellerie
Céleri kg 2,00 +0%
CCA 1,90

→ Wirz
Chou frisé kg 2,00 +11%

→ Zwiebeln
Oignons kg 0,95 +0%
CCA 0,84

Salate / Salades

→ Chinakohl
Chou chinois kg 2,10 +11%
CCA 1,98

→ Cicorino
Cicorino kg 3,50 +6%
CCA 3,38

→ Nüsslisalat
Doucette kg 25,00 +25%
CCA 23,98

→ Zuckerhut
Pain de sucre kg 2,20 +10%
CCA 1,88

Gemüse/Salate:
Nationale Richtpreise franko
Grossverteiler
Quelle/Source: Bulletin SGA
Légumes/salades: prix indicatifs nationaux franco grands distributeurs

Obst / Fruits

→ Äpfel Golden
Pommes Golden kg 3,00 +0%
CCA 1,48

→ Birnen
Piores kg 3,20 +0%
CCA 2,78

→ Himbeere
Framboise 250 g 5,00 +0%

→ Kiwi
Kiwi kg 4,00 +0%
CCA 2,52

→ Nashi
Nashi kg 3,40 +0%
CCA 3,40

→ Quitten
Coings kg 2,80 +0%
CCA 2,58

Tafelobst: Schweizerischer Obstverband
Fruits de table:
Fruit-Union Suisse

Fleisch / Viande (kg)

Kabfleisch zum Schnetzeln

Veau, à émincer kg 27,30

Rind, Entrecôte

Bœuf, entrecôte kg 37,70

Rinds-Hackfleisch

Bœuf, hâchis kg 10,85

Schweins-Nuss

Porc, noix kg 12,80

CCA Aktion kg 10,80

Schweins-Koteletten

Porc, côtelettes kg 14,40

Cash+Carry

CCA Angehrn

Frische für Trophs.

Preise Cash + Carry Angehrn

gelten bis und mit Samstag.

Prix de Cash + Carry Angehrn

valables jusqu'à samedi.

Die Kälteperiode hält noch die

nächsten 7 bis 10 Tage an. Die

Mengen werden tendenziell

eher zurückgehen.

La période de froid se prolonge

probablement pour 7 à 10

jours, avec tendance à la baisse

des quantités disponibles.