

# WALDHAUS NEWS



JUNI 2023: Die Zeitung für die, die das Waldhaus mittragen

Von uns. Für alle. Zum 22 Mal in ebenso vielen Jahren.  
Da noi. Per tutti. 22' edizione annuale.  
From us. For everybody who may take an interest. 22<sup>th</sup> annual edition.



Waldhaus-Mitarbeiterliste  
Lista dei collaboratori  
L'équipe du Waldhaus  
The Waldhaus crew S. 10

## Liebe Leserinnen und Leser der Waldhaus News

Sie dürfen sich über eine spannende neue Ausgabe der Waldhaus News freuen. Sie werden erfahren, was aus ehemaligen Mitarbeitenden vom Waldhaus geworden ist, was aktuelle Mitarbeitende neben der Arbeit sonst noch alles so machen, Sie werden Fotos aus 35 Jahren Walter Nana im Waldhaus zu sehen bekommen, mehr erfahren über das aktuelle Bauprojekt, aber vor allem werden wir Ihnen etwas näherbringen, was hinter den Kulissen im Waldhaus so alles läuft.

So wichtig alle sind, welche Tag für Tag mit den Gästen im Kontakt sind, ihnen alle Wünsche erfüllen, gute Tipps für die nächste Wanderung geben... so wichtig sind alle guten Geister im Hintergrund, denn sie ermöglichen es all denjenigen

an der Front ihre Arbeit auch gut machen zu können.

Wer sorgt für den Frühstückskaffee in den glänzenden Silberkännchen? Wer kümmert sich um die Berge von Wäsche, welche an einem Hochsaisontag anfallen? Wer schaut, dass auch ums Haus alles in Ordnung ist? Wer repariert schnell und unkompliziert, wenn doch mal etwas kaputtgehen sollte? Wer sorgt dafür, dass alle Mitarbeitenden ihre Verträge, ihre Unterkunft und vor allem ihren Lohn pünktlich bekommen? Wer kümmert sich darum, neue Gäste fürs Waldhaus zu gewinnen? Alles sehr wichtige Tätigkeiten, ohne welche auch das Waldhaus nicht funktionieren würde. Da diese Personen im Hotelalltag wenig sichtbar sind, wollen wir einige davon in dieser Ausgabe speziell vorstellen.

Von meinen Vorfahren habe ich schon mit auf den Weg bekommen, wie wichtig es ist, immer wieder etwas ins Haus investieren zu können, um so den Gästen auch immer wieder etwas Neues bieten zu können oder das bestehende in Stand zu halten. Genauso wichtig ist es aber in Projekte für die Mitarbeitenden investieren zu können und so ist unser aktuelles Projekt der Neubau eines Mitarbeiterhauses, welches die bisherige Chesa Frey / Garagenwohnung ersetzt. Etwas mehr über die Geschichte des bisherigen Gebäudes und was an seiner Stelle Neues entsteht, erfahren Sie ebenfalls in dieser Ausgabe.

Sie sehen, eine ganz vielfältige Ausgabe erwartet Sie. Ein grosses Dankeschön an alle, welche dazu beigetragen haben.

Speziell dem Redaktions-Team mit Flurina Bremm, Lilly Gygax, Margarita Lombardo, Linus Darimond und Felix Dietrich sowie der Gammeter Media für die Unterstützung beim Druck.

Wir wünschen Ihnen vergnügte Lektüre

Claudio Dietrich und  
die ganze Familie Kienberger  
und Dietrich

P.S: Haben auch Sie etwas Spannendes zu Berichten, was Sie mit den anderen Leserinnen und Leser der Waldhaus News teilen wollen? Die nächste Ausgabe der Waldhaus News soll im Juni 2024 erscheinen. Ihren Beitrag nehmen wir sehr gerne unter [office@waldhaus-sils.ch](mailto:office@waldhaus-sils.ch) entgegen.

## DIE GUTEN «GEISTER» HINTER DEN KULISSEN

### Un discorso con il reparto tecnico

Durante un minuto tranquillo, ho bevuto un caffè con Michele e Cesare che mi hanno raccontato dei loro lavori al Waldhaus.

Mi chiamo Cesare, sono il giardiniere ed anche responsabile per la pulizia della neve. Durante l'estate, mi prendo cura dei prati e del giardino, che sia sempre tagliato e pulito, controllo le piante e i rami non solo per l'estetica, ma anche per la sicurezza. Inoltre c'è anche l'orto da curare e tutti i fiori all'esterno dell'hotel da annaffiare e da potare. Anche la pulizia dell'entrata dell'hotel, la pulizia delle scale, la pulizia all'esterno del Gigers, della terrazza sono una mia mansione oltre a mantenere il minigolf pulito. Oltre ai lavori quotidiani ci sono poi quelli di manutenzione straordinaria, come smontare e montare i campi da tennis esterni oppure tagliare tutto il prato dietro al Waldhaus. Insomma, c'è sempre da fare.

**Michele, falegname:**

Lui è di una precisione quasi maniacale a tal punto da numerare e conoscere per nome ogni filo d'erba... (ride)

**Cesare:**

Per l'estate è più o meno questo ciò che è di mia competenza e di Nicola che aiuta quando il lavoro diventa eccessivo per una sola persona. In inverno, siamo noi due all'esterno dell'hotel, che ci occupiamo dello sgombrare neve; quando le precipitazioni sono però di una certa rilevanza, anche gli altri colleghi del reparto tecnico, escono in nostro aiuto. In sostanza, organizzo la mia giornata lavorativa, subordinatamente al tempo meteorologico; in inverno come pure in estate. Se vuoi tagliare un albero, devi forse aspettare che ci sia un miglioramento meteo... A volte, se necessario, vengo al lavoro anche se da programma dovrei avere

la giornata libera. Quando non nevicava ma si forma del ghiaccio; spargo sabbia e sale dov'è permesso. È importante prestare attenzione alla sicurezza delle persone e quindi assicurarsi che l'entrata del personale, dell'albergo, tutte le vie pedonali intorno alle strutture, siano prive di superfici sdruciolevoli.

**Michele:**

Soprattutto all'inizio e alla fine dell'inverno, quando il sole, grazie alla temperatura non troppo rigida riesce a sciogliere la neve, capita frequentemente di trovare dei tratti di percorso, letteralmente coperti da una patina ghiacciata che coll'alternarsi del giorno e della notte, crea un susseguirsi di gelate e scioglimenti...

**Cesare:**

Ci sono inoltre le abitazioni adibite al personale da accudire. Anche il Signor Kienberger contribuisce al mio lavoro – durante il proprio tragitto quotidiano, raccoglie pezzetti di carta, mozziconi di sigaretta e quant'altro.

**Michele:**

Interessante notare, paradossalmente, il fatto che pur chiamandosi l'hotel Waldhaus, per la manutenzione e la cura del "green", Cesare, (reduce da sei anni di impiego come Green Keeper) debba comunque trovare un giusto compromesso tra manto erboso domestico e "selvatico".

**Cesare:**

Sì... Ma se vai dietro l'hotel, dove comunque l'ambiente rimane di proposito "incoltato", devo fare del mio meglio perché si noti comunque che anche lì, pur essendo "Wild"

si noti che c'è la mano di qualcuno per la cura del terreno. Spero che anche ai clienti piaccia così. Prima di questo lavoro, ero istruttore di sci Telemark per 17 anni. Anche in Canada e lì ho lavorato undici stagioni. Poi sono stato Green Keeper al Kulm Golf. E' stato quell'impiego ha fatto scaturire in me la passione ed il piacere di lavorare all'aria aperta. Lavoro qui al Waldhaus da due anni. Ho anche tanto da fare durante i periodi di chiusura dell'hotel. In autunno, preparo le pale della neve distribuendole lungo la strada e sentieri, coprire, mettere via, smontare tutto – terrazza, sedie... Ma in primavera è più laborioso perché devo reinstallare tutto.

**Michele:**

Dice così, ma non fa mai tiene – ordina gli altri... (ride)

**E tu – che cosa fai tutta la giornata, Michele?**

**Michele:**

Dunque... il mio lavoro, come del resto quello di tutto il Technikteam, è un po' dietro le quinte; per un'ospite, qualsiasi persona che viene dall'esterno e anche per il personale degli altri reparti, è difficile comprendere e valutare il lavoro che sta dietro una determinata riparazione.

Per esempio, tu noti un tratto di boiserie "tirata a nuovo" nel corridoio principale e pensi: "...una levigatina, un po' di vernice..." ma non comprendi che è stato necessario smontare la costruzione, sverniciare, ritinteggiare, rinforzare la sottostruttura, ritrattare con 3 passaggi di vernice per poi rimontare il tutto.

Fortsetzung auf nächster Seite



Tu vedi un pezzo di tappeto nella sala da pranzo che è stato rimpiazzato (o forse non lo vedi nemmeno perché il lavoro è stato eseguito egregiamente), ma non sai che in realtà è stato necessario rimuovere la costruzione sottostante perché scricchiolava e fletteva e quindi si è proceduto nel montare una pannellatura nuova, forse l'applicazione di un betoncino autolivellante per poi incollare e ricucire tutto l'insieme del tappeto soprastante.

...Per installare un rubinetto nuovo forse è stato necessario percorrere con un tubo un tragitto lungo e tortuoso lungo corridoi e anfratti, perforando un numero imprecisato di pareti...

Tu vedi una porta che si apre automaticamente ma non sai che il nostro elettricista ha dovuto strisciare lungo un cunicolo buio e polveroso per collegare tramite cavo elettrico e cavo di rete internet l'automazione della sopracitata, con la centrale elettrica dell'hotel.

Io lavoro in Svizzera da 32 anni, la mia professione è falegname ma ho lavorato per 10 anni anche come intagliatore/decoratore. Lavoro al Waldhaus da 12 anni. Qui, nel mio ambito c'è molto da fare (basti pensare che se si da un'occhiata alle foto che ci sono nel museo che ritraggono la costruzione dell'hotel, si evince come la struttura e lo "scheletro" della costruzione, fossero in pietre ma soprattutto, legno). Credo che avrei l'opportunità di lavorare 24 ore al giorno. Ho solo l'imbarazzo della scelta.

A volte è complicato effettuare riparazioni, soprattutto se implicano delle modifiche perché entra in gioco anche la sicurezza della intera struttura. Ovviamente, per interventi di una certa entità, sono coinvolti ingegneri ed architetti, ma anche nel nostro piccolo, dobbiamo considerare questi fattori.

Durante la stagione morta diventa più facile per noi il lavoro (per esempio possiamo ent-

rare ed uscire dalle camere dei clienti a nostro piacimento senza considerare che prima di tutto, quando ci sono gli ospiti, durante le stagioni va considerato il loro comfort e il fatto che i nostri interventi non vadano a disturbare la loro permanenza in casa) ci muoviamo liberamente ed effettuiamo interventi ordinari e straordinari. Ogni tanto viene spontaneo chiedersi se effettivamente lavoriamo perché ripari qualcosa e subito saltano fuori altre riparazioni da effettuare. Sicuramente è una fortuna per noi, altrimenti saremmo disoccupati.

Soprattutto nelle stanze degli ospiti c'è molto da fare e a complicare il tutto, il fatto che abbiamo molte tipologie di arredamento, anche nei bagni; diversi rubinetti, armadi, letti, plafoniere, interruttori... dovremmo avere un magazzino ricambi, grande come tutto l'hotel! Visto che ciò non è possibile, a volte, al posto che sostituire dei pezzi, dobbiamo ripararli,

quindi dobbiamo usare un po' anche la fantasia e l'immaginazione il che rende più piacevole e meno noioso il nostro compito.

Ognuno dei tecnici ha il proprio lavoro ma ognuno deve arrangiarsi a fare un po' di tutto, in assenza dei colleghi; soprattutto, avendo noi a turni una copertura di assistenza H24, quando ci tocca il turno di Picchetto, uno di noi deve dormire in hotel (ma con un occhio ed un orecchio solo) ma allo stesso tempo, essere reperibile nel caso succeda qualche guasto importante, qualche perdita d'acqua grave... Per fortuna capita raramente di dover intervenire durante la notte...

Una volta mi è capitato un intervento molto spiacevole... in qualche modo ho risolto.

Forse, Michele ci racconterà un giorno questa storia... Ma adesso sono già partiti, c'era qualcosa da fare.

Lilly Gygax

## Personalbüro

**Neugierig bleiben und sich mit etwas Nützlichem beschäftigen – Dafür ist kein Alter zu alt!**

Nach 40 Jahren in der Hotellerie in Wien, am Vierwaldstättersee, in Zermatt und St. Moritz hatte ich mich richtig auf die Pensionierung gefreut. Als vor ein paar Jahren der Moment des Rücktritts aus dem aktiven Leben nahe, nahm ich die langersehnte endgültige Auszeit in Angriff. Nach ein paar Reisen in ferne Länder, welche immer auf meiner «To Do Liste» standen, wurde mir mit der Zeit langweilig. Was mache ich nun? Als langweiliger Rentner, mit einer sogenannten langen Lebenserfahrung, bei meinen Mitbürgern am Stammtisch angeben?

Nein. Über Swisscontact, eine führende Organisation in der Umsetzung internationaler Entwicklungsprojekte, konnte ich als Senior Expert, mein Fachwissen praktisch und ehrenamtlich bei 2 Einsätzen von jeweils 6 Wochen in Siem Reap, Kambodscha und in Kampala, Uganda, weitergeben. Ferne Länder haben mich immer fasziniert, hatte ich doch das Glück, seit meiner Geburt, durch den Beruf meines Vaters in mehreren Ländern aufzuwachsen. Und dann kam... «Covid» alles eingeschränkt, keine Reisen mehr. Nach Corona, was nun? Mir war immer noch langweilig. Ich musste etwas machen. Durch Zufall wurde ich im Februar 2022 auf eine ausgeschriebene Stelle als Personalleiter im Hotel Waldhaus in Sils Maria aufmerksam.

Schüchtern sagte ich zu Claudio Dietrich; wenn Du Hilfe brauchst, kannst Du mich gerne kontaktieren. Seit 1. April 2022 ist mir gar nicht mehr langweilig. Statt Sudoku und Kreuzworträtsel werden meine Hirnzellen mit den täglichen Aufgaben als Personalleiter gefordert. Die Herausforderungen in diesem traditionellen und familiären Hotel machen mir jeden Tag Freude. Und ich kann bei meinen gleichaltrigen Kollegen am Abend am Stammtisch sagen; Ich muss nach Hause. Morgen darf ich zur Arbeit.

Lucas Merckaert



## Unser Economat – Was passiert dort eigentlich?

Im Economat beginnt der erste Dienst bereits um 6.00 Uhr in der Früh, schliesslich muss jemand da sein um dem Lieferwagen der Bäckerei die Tür zu öffnen, und auch die Service-Mitarbeitenden kommen schon kurz nach 06.00 Uhr die ersten Sachen holen, um das reichhaltige Frühstücks-Buffer aufzubauen.

Die Mitarbeitenden des Economats füllen während des ganzen Frühstücks die vielen Kaffee-Kännchen, die zahlreichen Tees, und heissen Schoggis. Auch die frischen Säfte werden hier gepresst. Ja, fast alles auf dem Buffet wird vom Economat-Team vorbereitet. Sie sind unter anderem verantwortlich für die Verwaltung, richtige Lagerung und Ausgabe der Lebensmittel aus dem Trockenlager. Da spielt Sauberkeit und Genauigkeit natürlich auch eine wichtige Rolle. Daher wird nach dem Frühstück täglich der Boden geschrubbt. Nachmittags werden hier die Früchte für den Room-Service gewaschen und poliert und der Käse von der Sennerei Pontresina fachgemäss geschnitten, so dass keine Schnittabfälle entstehen. Auch der Puschlaver Kräuter-Tee, welcher in grossen Mengen angeliefert wird, verpackt das Team sorgfältig in Portionen und so gibt es noch viele weitere wichtige kleine Aufgaben, die das Team erledigt. Wenn die Zwischensaison näherkommt, heisst es Vorsicht beim Bestellen, denn schliesslich sollen die Lager eher leer als voll sein, wenn das Hotel für ca. 6 Wochen schliesst. Und wenn es dann soweit ist, dass alle Gäste abgereist sind und alles geputzt

ist, beginnt das grosse Zählen. Economat-Gouvernatne Olga und Carmelo (Chef de Bar) sind verantwortlich für das Porzellan und Silber-Inventar. Jeder Teller und jeder Löffel werden gezählt, und anschliessend muss mit Hubert Halter (Buchhaltung Einkauf) die Nachbestellungen diskutiert werden, damit es für die kommende Saison wieder genügend von allem hat.

Olga Oliveira dos Santos kam 1995 wegen der Liebe ins Waldhaus und blieb. Ihr Mann Domingos, Chef d'Etage arbeitete bereits hier und konnte auch für sie eine Stelle organisieren. Heute ist sie zweifache Mutter und leitet das Economat inkl. Team Office/Steward und Mitarbeiter-Restaurant Pacific. Sie arbeitet sehr gerne hier, ihr gefallen die abwechslungsreichen Aufgaben, die Arbeit mit dem Team und die Verarbeitung der vielen verschiedenen Produkte. Dankbar ist Sie insbesondere der Familie Dietrich & Kienberger für die Unterstützung bei der Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

Flurina Bremm



## Lingerie

La lingerie e lavanderia  
Un team insieme alla stileria

Ein Sonntagnachmittag, Ende März 2023, mit über 120 Abreisen, dem Zimmer-/ Wäsche-Wechsel auf den Etagen und in den Speisesälen verursacht eine gute Tonne Schmutzwäsche. Hinzu kommen noch die individuelle Wäsche von Uniformen, den Gästen und den Mitarbeitenden, sowie die zahlreichen Bade- und Saunatücher, die im Spa selbst gewaschen und zusammengelegt werden. – Eine grosse Leistung von Menschen hinter den Kulissen, die man einfach voraussetzt und oft zu wenig schätzt und als selbstverständlich anschaut. Ein grosses Kompliment an dieser Stelle an alle Mitarbeitenden im «backstage-Bereich» für ihren wertvollen Einsatz und ihre positive Einstellung zur Arbeit!

Felix Dietrich



## Das Waldhaus SPA

Ein 5\*Hotel ohne ein SPA – das ist wohl für viele Gäste unvorstellbar. Inmitten von Lärchenbäumen lädt das Waldhaus SPA auf 1'500m2 ein, Kraft zu tanken und ein paar ruhige Momente zu geniessen. Ob bei individuell abgestimmten Massagen, kosmetischen Behandlungen oder der rundum Betreuung der «SPA-Allrounder», das Team des Waldhaus SPA ermöglicht seinen Gästen dem Alltag zu entfliehen. Doch wer steckt dahinter? Ein Gespräch mit Mitarbeitenden der drei SPA-Abteilungen:

### Sally Burbello – SPA Allrounder

Ciao, mi chiamo Sally Burbello e ho 19 anni. Lavoro alla Waldhaus SPA dalla scorsa estate, cioè la mia seconda stagione, e mi sento molto soddisfatta. I miei compiti comprendono l'apertura al mattino e la chiusura alla sera della SPA e tutta la preparazione. In che senso «preparazione»? Allora, lavo gli asciugamani, li piego e li preparo in modo che i nostri ospiti possano utilizzarli. Laviamo molti asciugamani al giorno. Quindi dedico molto tempo a questo compito. Siccome abbiamo solo una lavatrice e un'asciugatrice, quest'inverno è capitato un paio di volte che siamo rimasti senza asciugamani. Mi preoccupa che tutto sia pulito e in ordine. Mi piace molto la responsabilità di aprire e preparare la SPA. Una volta alla settimana lavoro anche con i bambini dell'hotel nel Club Bambini, il che mi fa molto piacere e soprattutto mi aiuta a migliorare il mio tedesco.

Sono arrivata al Waldhaus perché i miei genitori lavorano al Waldhaus da diverso tempo: mia mamma Cinzia lavora al Waldhaus nelle pulizie dal 2000 e mio papà Angelo lavora nella

Loge dal 2018. Dopo la maturità, nel luglio 2022, volevo davvero fare un'esperienza lavorativa prima di passare ad altro e, se tutto va bene, formarmi come fiorista.

Ma ci sono anche alcune sfide che devo superare quotidianamente: la più grande è la lingua tedesca - capisco molto, ma non tutto e rispondere è difficile per me. Per questo mi è stata data l'opportunità di andare in Germania per un mese e mezzo a metà stagione e migliorare il mio tedesco come ragazza Au-Pair con gli ospiti del Waldhaus, la famiglia Klüwer. Ne sono molto felice e sono molto grata sia a Carla Lehner, la nostra responsabile della SPA, sia alla famiglia Klüwer per questa opportunità.

### Robertina Porstein – Therapeutin

Mein Name ist Robertina Porstein, geboren in Litauen aber schon seit ca. 20 Jahren im Ausland tätig. Im Waldhaus SPA bin ich nun seit Juni 2018 als Massage-Therapeutin. Ganz grosse Freude bereitet es mir, wenn ich für den Gast eine besondere Atmosphäre kreieren kann, sodass dieser sich wohlfühlt. Die Magie des Körpers mit all seinen Mechanismen und Facetten hat mich schon immer fasziniert und diese darf ich bei jeder einzelnen Massage erneut erleben.

Auf die Frage meiner «Lieblings-Massage» gibt es keine richtige Antwort, denn: jeder Körper ist anders, jeder Mensch hat andere Bedürfnisse. Meine Massage, ein Mix aus Tuina-, Thai, Tempel-Massage, osteopathischer Ansätze, medizinischem Wissen und mentalem Coaching, passe ich für jeden Gast persönlich an – je nachdem, was Körper und Geist in diesem Moment brauchen. Ein Therapeut muss den Körper

## Sales

Liebe Flurina, du arbeitest als Sales & PR Managerin im Waldhaus. Was bewegt dich mit deinem Job im Hotel?

Meine Aufgabe ist es, Sales Aktivitäten zu betreiben, damit Reisbüros, Tour Operators und schlussendlich auch Gäste vermehrt zu uns ins Hotel kommen. Dafür haben wir unsere Märkte, vor allem Europa und Amerika, weil wir glauben, dass das Waldhaus speziell diese Gäste anspricht. Mit Preferred Hotels sind wir vor allem in England, Amerika, Frankreich, Deutschland, der Schweiz und im Norden vertreten. Wir arbeiten deshalb eng mit Preferred und Schweiz Tourismus zusammen. Vor kurzem waren wir beispielsweise in Paris, wo wir gleich mehrere Reisebüros kennengelernt haben, denen ich das Waldhaus dann vorstellen konnte. Die Reisebüros empfehlen uns dann sozusagen ihren Kunden weiter. Auch sind wir in Broschüren gelistet, über die Empfehlungen ausgegeben werden.

### Wie sieht dein Arbeitstag aus?

Es kommt ganz darauf an. Vor Corona war ich sehr viel unterwegs, das hat sich jetzt schon sehr geändert. Kleine Sitzungen und Treffen laufen heute zum Glück über Zoom, was viel Reiserei, Stress und Zeit spart.

Ich habe verschiedene Salesanfragen, über Reisebüros, die ich anschliessend mit der Reservationsabteilung anschau und an sie weiterleite. Wir haben aber auch sogenannte Site-Inspections von Reisebüros oder Journalisten. Dafür bereite ich dann ein massgeschneidertes Programm vor, damit sie das Erlebnis Waldhaus erfahren und dann auch besser ihren Kunden davon berichten können. Da gehört nicht nur das Waldhaus, sondern auch die wunderschöne Umgebung dazu.

Ich bin auch für Journalisten zuständig, die über unsere PR-Agentur an uns vermittelt werden. Journalisten schreiben aber nicht ausschliesslich über das Waldhaus, sondern betten das Hotel in ein Thema oder eine Geschichte ein. Oft ist also auch das Engadin wichtig. Wir gewinnen dadurch wichtige Sichtbarkeit, da eine gleichwertige Werbung, die wir direkt schalten, viel kosten würde und lange nicht so authentisch unser Hotel zur Geltung bringen kann. Zusammengefasst verkaufen Reisebüros unser Hotel dann auf Vertrauensbasis an einzelne Kunden weiter, Zeitungen bringen hingegen Sichtbarkeit bei Lesern, die von unserem Hotel bereits gehört oder uns schon besucht haben.

### Das Waldhaus ist von den Jahreszeiten und Saisons geprägt. Ist das bei deinem Job auch so?

Meine Jahresplanung ist etwas anders. Wenn das Hotel voll ist, also in der Hochsaison,



haben die Reisebüros meistens frei – und ich somit auch. Die Gäste, die über die Reisebüros kommen, betreue ich nicht. Ich arbeite eigentlich antizyklisch. Viele Messen sind im September, Oktober oder im Frühling, meistens vor und nach den Ferien, da die Reisebüros dann Zeit haben.

### Was gehört zu deinem Job, womit man vielleicht nicht rechnet?

Viele denken, dass Sales Manager nur Essen und Trinken – das ist allerdings nur ein Bruchteil und beginnt oft erst dann, wenn ein «normaler» Arbeitstag schon zu Ende ist. Dieser Job ist vor allem mit viel Reisen und dem dazugehörigen Stress verbunden. Man ist oft «on-the-road» und einfach selten zu Hause. Auch wird oft unterschätzt, wie wenig Zeit man während der Reise für Freizeit hat. Oftmals sind die Reisebüros nicht Tür an Tür und man reist auch innerhalb einer Stadt schnell mehr als eine Stunde von Büro zu Büro.

Auch wohnen wir nicht immer in tollen 5-Sterne Hotels. Meinen Seidenschlafsack habe ich immer dabei! Aber wenn ich in gleichwertigen Hotels bin, kann ich auch viel Inspiration und Ideen mitbringen.

### Was macht dir am meisten Spass an deinem Beruf?

Zu wissen, dass ein Reisebüro begeistert ist und uns sehr schnell Gäste schickt, ist sehr schön. Aber vor allem das Waldhaus zu verkaufen macht Spass, es ist einfach so ein besonderes Hotel, alles andere als «Mainstream». Zu sehen, wie andere auch von dieser Begeisterung angesteckt werden, ist sehr erfüllend.

Lilly Gygax



Fortsetzung auf nächster Seite

als Grosses und Ganzes verstehen und mit der Körper-Matrix Frieden schliessen. Nur so kann der Therapeut die Körper-Code, die uns verspannen und krank machen, lösen und heilen. Gäste, nach einer Massage glücklich und entspannt zu sehen, zu wissen, Du hast ihnen jetzt geholfen, sie fühlen sich besser, ihre Augen leuchten, Du konntest die verspannten Körper-Code lösen – das ist für mich die grösste Erfüllung und unterstreicht tagtäglich meine Entscheidung, warum ich diesen Beruf gewählt habe. Warum ich diesen Beruf gewählt habe? Nun, als Kind wollte ich immer Ärztin werden und Menschen heilen. Meine Mutter war Tierärztin und hat mich oft in ihre Praxis mitgenommen. Dort liebte ich es, mit ihrem Stethoskop zu spielen und meine Patienten, das waren Katzen, gründlich zu untersuchen. Als ich älter wurde, kam dann die Idee, Archäologie zu studieren. Daraus wurde nichts. Ich wurde Therapeutin und lange Zeit war ich mir nicht sicher, ob diese Entscheidung das Richtige für mich war – der Wendepunkt kam, als ich als junge Studentin mein Praktikum im Santaros Universitätsklinikum in Vilnius absolvierte. Damals hätte ich auch niemals gedacht, dass ich dann irgendwann im Engadin lande und sowohl beruflich als auch privat mein Glück hier finden würde. Doch der Beruf bringt auch Herausforderungen mit sich. Therapeuten sind sehr sensible Men-



schen und spüren viel. Das kann unter Umständen zur Belastung werden. Wenn jemand keine Leidenschaft für diese sowohl spirituelle als auch körperliche Arbeit hat, dann wird diese Person, wie Steve Jobs sagte «you gonna give up», irgendwann diesen Beruf nicht mehr ausüben. In meinen vielen Jahren, in denen ich nun als Therapeutin arbeite, habe ich viele fantastische Kolleginnen und Kollegen kennengelernt, die leider aufgehört haben.

Ich, als medizinische Therapeutin, habe erst in Deutschland angefangen, in einem Wellness-Hotel therapeutische, aber nicht medizinische Massagen durchzuführen. An meinem ersten Arbeitstag in Deutschland haben mich dann schon sehr viele Dinge überrascht: so viele verschiedene Räume mit Liegen und Handtüchern, um Massagen durchzuführen, professionelle Produkte, Öle und Cremes, mit denen wir arbeiteten und so viele Standards, die es einzuhalten galt. Eine Massage für Paare nannte sich «de musica», dabei massierten wir (ich mit einer Kollegin) im Takt von klassischer Musik parallel. Diese Erfahrung hat mich sehr inspiriert. Doch hatte ich auch einen Schock-Moment: ich war sehr überrascht, die Gäste in Bademäntel zu empfangen, da die bei der medizinischen Massage nicht üblich war.

Ein typischer Tag im Waldhaus SPA beginnt mit der Vorbereitung. Jeder von uns hat seine festen Aufgaben. Meine beispielsweise sind die Kontrolle und Überprüfung der Standards der Massage-Räume, der Behandlungen sowie der Produkte, die wir für die Behandlungen brauchen. Wenn wir zur Arbeit kommen, wird der gesamte SPA einmal richtig gelüftet, wir zünden die Kerzen an, kontrollieren die Sauberkeit der Räume und ob genug Produkte und Handtücher in den Räumen sind. Jede Behandlung bedarf einer anderen Vorbereitung. Wir erhalten von der SPA Rezeption jeden Morgen eine Übersicht, welche Behandlungen an diesem Tag gebucht sind. Daraufhin organisieren wir die entsprechenden Vorbereitungen. Wenn wir keine Behandlung haben, dann helfen wir unseren SPA-Allroundern mit der Handtuch-Wäsche oder unterstützen an der SPA-Rezeption. Der Wald-

haus SPA hat sich in den letzten Jahren weiterentwickelt. Eine ganze Bandbreite von Produkten bis hin zum Design und Konzept steht unter ständiger Beobachtung und wird laufend überprüft und gegebenenfalls verbessert. Dahinter steht das gesamte SPA Team und selbstverständlich die Familie Dietrich & Kienberger, die einer kontinuierlichen Weiterentwicklung stets offen gegenübersteht.

#### Elena Zanini – Kosmetikerin/ Estetista

Buongiorno, mi chiamo Elena e sono una ragazza italiana, vengo dal Trentino Alto-Adige, più precisamente da Riva del Garda. Sono al Waldhaus da 2 anni e mezzo. Qui sono l'estetista principale, ma mi occupo anche di massaggi e qualche volta mi potete trovare anche in reception.

Dei molteplici compiti che riguardano il mio lavoro al Waldhaus, amo particolarmente eseguire i trattamenti viso. Vedo la pelle e il volto cambiare ad ogni passaggio che eseguo ed ad ogni prodotto che applico. Vedere la soddisfazione, la felicità, e lo stupore sul viso del cliente è la cosa che adoro di più. Da quel stupore capisco se ho fatto un buon lavoro.

La mia più grande soddisfazione qui al Waldhaus è sicuramente il mio miglioramento con la lingua tedesca. Due anni e mezzo fa, non mi sarei mai immaginata di saper parlare insieme ai miei clienti in tedesco. L'ho sempre trovata una lingua molto difficile, fuori dalla mia portata. Ma con costanza e dedizione sento che giorno dopo giorno sto migliorando, e di questo ne vado orgogliosa.

Perché ho scelto di diventare un'estetista? Da che mi ricordi, fin da quando avevo 6 anni, volevo diventare un'estetista. Non ho mai sognato di diventare una principessa, una cantante, una ballerina, come le mie amichette, io ho sempre sognato questo lavoro. Non saprei dirti come mai, ma il mondo del trucco, dello smalto, mi ha sempre affascinato. Amavo quando la mia mamma mi metteva un pochino di rossetto, o di ombretto. Avevo sempre lo smalto sui piedi, anche

di inverno. Tutta la mia famiglia, già sapeva la strada che avrei percorso, e così è stato. Ma questo lavoro porta anche alcune sfide con sé: Capire ogni esigenza e desiderio del cliente e farne tesoro. Capire come trattare, cosa dire e come muoversi con ogni singola persona. Saper ascoltare e dare i giusti suggerimenti quando vengono richiesti. Un'altra sfida, è il tempo. Accogliere e congedare il cliente in maniera puntuale, così da non essere in ritardo con il cliente successivo. Quando abbiamo il planning pieno di trattamenti, questa sì che è una grande sfida.

#### Le tempistiche e organizzarsi con il tempo:

Tra un trattamento e l'altro abbiamo solo 10 minuti di tempo. Da quando usciamo dalla cabina a quando rientriamo con il cliente successivo passano esattamente 10 minuti. In quei 10 minuti si aspetta il cliente che esca dalla cabina, si riordina e pulisce la stanza, forse un bicchiere d'acqua, e subito con il prossimo cliente. A tanti ospiti, quando racconto questo piccolo particolare, si sorprendono. Se facciamo 2 / 5 minuti di ritardo, può capitare, perché magari abbiamo il bisogno di bere un goccino d'acqua o di mangiare una caramella, o il cliente di prima si è addormentato. Può capitare di tutto in quei 10 minuti.

#### Un giorno tipico allo SPA:

Io, quando non devo fare reception la sera, inizio alle 9:45. Saluto la Spa Manager e prendo con me il foglio con tutti i trattamenti della giornata. Scendo, mi metto la divisa, bevo un caffè e inizio la mia giornata lavorativa. Leggo i miei trattamenti e capisco in quale delle cabine andare. Inizio a preparare per il primo trattamento, bevo un bicchiere d'acqua e vado ad accogliere il primo cliente della giornata ferdo le 10. Faccio pausa pranzo, ogni tanto sostituisco le spa manager nella loro pausa pranzo, e ricomincio la mia giornata con i trattamenti. La durata del trattamento varia. Possono essere da 50/80/110 minuti.

Margarita Lombardo

## Mittelland trifft auf Hochgebirge

Wir sind Veronika (23) und Julia (18) und wir haben uns im September bzw. Oktober 2022 auf die Reise ins Engadin und somit in ein für uns riesiges Abenteuer gemacht. Wenn wir zurückdenken, hätten wir uns nie vorstellen können, dass sich unser Leben in so wenigen Monaten so sehr ändern würde. Auf unsere Reise und die ersten Monate im Hotel Waldhaus möchten wir Sie und Euch nun gerne mitnehmen.

Nach vielen Stunden mit dem Zug, weiteren Stunden mit der Rhätischen Bahn, mit welcher wir durch Wälder, Täler, über Brücken und Flüsse tuckerten und schlussendlich noch mit dem bekannten «Postauto», das uns das letzte Stück nach Sils Maria brachte, kamen wir unserem neuen Arbeitsort und somit auch unserem neuen Leben immer näher. Schon von weitem sah man das majestätische Hotel Waldhaus in der Ferne aufragen. Je näher wir kamen, desto mehr wurden die Vorstellungen von diesem besonderen Tag plötzlich zur Realität. Wir beide reisten ins Waldhaus mit dem Wissen, niemanden zu kennen und einen völlig neuen Lebensabschnitt zu starten. Wir wussten nicht, was uns erwarten würde und trotzdem war gerade dies der besondere Reiz, unserem eintönigen Alltag in Salzburg und im Unterland zu entkommen.

Das Herz schlug uns bis zum Hals, als wir dann die grosse Tür zur Eingangshalle durchqueren und plötzlich inmitten des lebhaften «Schlosses» standen. Ein dichtes Gewusel von

Personal und Gästen umgab uns und zeigte, wie es während der Saison zugeht. Von der ersten Sekunde an wurden wir herzlich empfangen, aufgenommen und voll in den Alltag integriert. Die ersten Tage verliefen hektisch, da alles neu war und wir bei jeder Kleinigkeit die Kolleginnen und Kollegen fragen mussten. Doch anstatt genervt zu reagieren, hat man uns alles in Ruhe erklärt und uns unterstützt, auch wenn mal mehr los war, was uns den Einstieg immens erleichtert hat. Uns fiel schnell auf, dass hinter dem Personal des Hotels nicht nur ein starkes Team steckt, sondern viel mehr eine grosse Familie. Dass wir von nun an einen Teil dieser Familie sein dürfen, macht uns unglaublich stolz.

Aber so schnell wir uns auch an den Trubel während der Saison gewöhnt hatten, so schnell war das Ende der Sommersaison bereits in Sicht und die Gäste verabschiedeten sich für zwei Monate vom Waldhaus. Auch ein Grossteil der Mitarbeitenden gönnte sich einige Wochen wohlverdiente Ferien. Im Waldhaus kehrte Ruhe ein und nur eine kleine Gruppe von Mitarbeitenden arbeitete unermüdlich weiter. Da wir in unterschiedlichen Abteilungen gearbeitet haben, hatten wir bis dahin noch nicht so viel Kontakt zueinander. Da Veronika aber bereits aus der Hotelbranche kam, durften wir noch während der Saison bei grossem Gästeansturm oft gemeinsam Arrivés machen und die Gäste auf ihr Zimmer begleiten, wodurch wir uns immer besser kennenlernten und schnell an-

freundeten. Umso mehr hat es uns dann auch gefreut, als wir bei unserer ersten Waldhaus-Party beim Saisonabschluss erfuhren, dass wir während der ruhigen Zwischensaison beide im Hotel blieben und in derselben Abteilung – der Reservation – arbeiteten. So nutzten wir die Zeit, das Hotel von allen Seiten kennenzulernen. Gemeinsam haben wir (fast) alle Bereiche des Hotels erkundet. Zum einen aus eigener Neugierde, zum anderen aber auch um die Waldhaus-Gäste bestmöglich bei der Wahl nach dem perfekten Zimmer beraten und unterstützen zu können. Wir schätzten die Zeit in der Zwischensaison sehr, da sie uns auch geholfen hat, unsere Freundschaft immer mehr aufzubauen und zu festigen. Da wir beide weit

weg von zu Hause sind, ist es normal, dass es Momente gibt, in denen wir unsere Familie und Freunde daheim vermissen, vor allem jetzt in der Vorweihnachtszeit. Da wir nun aber einander haben, fällt uns die Distanz nach Hause gar nicht mehr so sehr auf.

Wir sind sehr gespannt, was die Wintersaison bringen wird, und freuen uns bereits jetzt auf lehrreiche Tage, Momente, die uns immer in Erinnerung bleiben werden und natürlich auf das Herz des Waldhauses: unsere Gäste!

Veronika Vieweger und  
Julia Hintermann



## HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM LEHR- ABSCHLUSS 2022

Wir gratulieren unseren Lernenden Franca, Florence, Valentina und Ramon zur erfolgreichen Lehrabschlussprüfung und wünschen ihnen viel Erfolg im Privat- wie Berufsleben. Während 3 Jahren durften wir sie kennenlernen, sie ausbilden und mit ihnen arbeiten.



Franca Sofia Obrecht (Köchin EFZ)  
Florence Eleni Fromm (Kaufrau HGT EFZ)  
Ramon Micha Süsstrunk (Koch EFZ)  
Valentina Oswald  
(Hotellkommunikationsfachfrau EFZ)

WIR STELLEN VOR:

### Ausbildung zum Restaurantfachfrau/-mann mit Spezialisierung auf einen der folgenden Punkte:

- als **JUNG-SOMMELIER** die passenden Weine oder Biere zu empfehlen und fachgerecht zu servieren;
- als **JUNG-BARISTA** spezielle Kreationen zum Kaffee- oder Teegenuss zuzubereiten;
- als **JUNG-BARKEEPER** die Gäste mit der Kunst der Cocktail-Zubereitung zu verwöhnen;
- als **JUNG-CHEF** spezielle Speisen nach Rezepturen zuzubereiten und eigene Kreationen vor dem Gast zu flambieren, zu tranchieren, zu filetieren oder zu marinieren.

Du sorgst dafür, dass sich der Gast gut aufgehoben fühlt: Als Restaurantfachfrau bzw. als Restaurantfachmann begrüsst du die Gäste herzlich und begleitest sie zu ihrem Tisch. Du weisst alles Wichtige über Speisen und Getränke und berätst die Gäste bei der Auswahl. Im Hintergrund kannst du einfache Gerichte selber zubereiten und unterschiedliche Cocktails mischen, zudem pflegst und reinigst du die Einrichtungen, Maschinen und Geräte im Restaurantbereich.

Die Berufsschule wird im Schulhotel Interlaken jeweils 5 Wochen in der Zwischensaison besucht. Dort trifft man auf andere Lernende aus der ganzen Schweiz und kann sich auf die Theorie konzentrieren, zusammen lernen und sich austauschen.

Im Waldhaus durchläuft man während der dreijährigen Lehrzeit alle F&B-Abteilungen. Die Basis erlernt man im familiären Team des Speisesaals und allerlei Fachkenntnisse an der Bar. Jede Saison schaut man zusätzlich ein, zwei Wochen in die Küche, das Economat und auch zu unseren Tellerwäschern. Denn es ist wichtig alle Abläufe kennenzulernen, um die Zusammenhänge zu verstehen. Und jede Saison erhält man etwas mehr Verantwortung, so wächst man in die Rolle des Gastgebers rein.

Auch diese Berufe bilden wir aus:

- **KOCHIN/KOCH**
- **HOTEL-KOMMUNIKATIONSFACHFRAU/-MANN**
- **HOTELFACHFRAU/-MANN**
- **KAUFFRAU/-MANN**

Bist Du neugierig geworden?

Fragen oder Bewerbungen direkt an: [staff@waldhaus-sils.ch](mailto:staff@waldhaus-sils.ch)  
Oder weitere Infos auch unter: [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

## Benefits für unsere Lernenden

### SAISONABONNEMENT

Das Waldhaus übernimmt die Kosten des Einheimischen Saisonabonnement.

### KOSTEN FÜR SCHULMATERIAL

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

### VERGÜNSTIGTE UNTERKUNFT

### VOLLPENSION ZUM PREIS DER HALBPENSION IN UNSEREM PERSONALRESTAURANT PACIFIC

### SPEZIALPREIS FÜR HALLENBAD/FITNESSCLUB/TENNIS- CLUB UND TENNISHALLE

### BESUCH VON FAMILIENANGEHÖRIGEN

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

### RESTAURANT GIGER'S UND TERRASSE

Alle Mitarbeiter profitieren von einem Rabatt von 20%.

## Warum sollte man heutzutage noch Restaurantfachfrau/-mann lernen?

Als ich meine Schulzeit beendete, wusste ich noch nicht so genau was ich wollte. Mir gefiel die Idee zu reisen und die Welt kennenzulernen, also dachte ich daran Flugbegleiterin zu werden. Doch das erfordert eine Grundausbildung und da ist eine Servicefachausbildung im Hotel doch naheliegender. So kam ich ins Waldhaus und lernte die spannende Welt der Hotellerie kennen. Und bin geblieben, denn nach meiner Grundausbildung tauchte ich weiter in die Welt der Weine ein und somit war der Traum vom Fliegen weit in den Hintergrund gerückt. Das Schöne im Service ist der Kontakt mit den vielen unterschiedlichen Menschen, Gästen sowie Mitarbeitenden. Das schafft viel Abwechslung, kein Tag ist gleich, wie der andere. Verschiedene Sprachen sind gefragt und ein gutes Gespür für das richtige Timing. Die Augen hat man am besten überall und doch ist es wichtig konzentriert bei der Sache sein, diskret, schnell und effizient aber keineswegs hektisch oder gar gestresst. Und im Gesicht am besten ein herzliches Lächeln, ein echtes, kein aufgesetztes.

Es erfordert viel, einen einzigartigen Service zu bieten, doch es gibt einem auch viel zurück (besonders bei so tollen Gästen wie im Waldhaus ;-)). Die Arbeitszeiten sind natürlich auch eine Herausforderung, doch z.B. am Wochenende zu arbeiten und mit-

ten in der Woche frei zu haben, hat auch seine Reize. Die Ausflugsziele und die Skipisten sind weniger voll und alle Geschäfte sind geöffnet. Auch die «Zimmerstunde» (Teildienst) hat Vorteile, so kann man nachmittags die Engadiner Sonne geniessen und das sogar im Winter!

Also ja, ich würde mich wieder für die Ausbildung im Service entscheiden und kann sie nur empfehlen. Auch wenn man später eine andere Richtung wählt, es ist immer eine gute Basis und schön, etwas über Menschen, Essen und Wein zu lernen.

Flurina Bremm

Mein Name ist Maximilian, ich bin 16 Jahre alt, und mache meine Ausbildung hier im Waldhaus als Restaurationsfachmann. Ich werde öfters gefragt, wie ich auf das Waldhaus gekommen bin, und mich dazu entschieden habe meine Ausbildung hier zu machen.

Das Waldhaus ist ein sehr spezielles Hotel, wenn man die Geschichte etwas besser kennt. Ich habe mir vor der Ausbildung viele Betriebe angeschaut aber es gab keinen einzigen Betrieb, der von Anfang an ein Familienbetrieb ist. Ich finde es einfach faszinierend, dass das Waldhaus seit 115 Jahren von Familie Kienberger und Familie Dietrich geleitet wird.

Die Leiter des Hotels sind sehr freundlich und begrünnen mich immer mit meinem Namen. Ich finde dies ist etwas sehr Besonderes und nichts Selbstverständliches.

Sie organisieren für uns Mitarbeitende auch viele Events wie zum Beispiel eine Neujahrsfeier oder Weihnachtsfeier. An Weinachten wurde ich im Mitarbeiterrestaurant mit schöner Weihnachtsmusik begrüsst die von unserem Waldhaus-Trio kam.

Ich bin jetzt meine zweite Saison hier im Waldhaus und bin immer noch sehr froh meine Ausbildung hier machen zu dürfen.

Ich habe mich für diesen Beruf entschieden, weil ich es liebe mit Menschen aus dem In- und Ausland zu kommunizieren. Ich hatte schon immer Interesse an Fremdsprachen. Das Waldhaus wird auch von vielen Gästen besucht die aus dem Ausland kommen, und ich dachte mir es wäre eine gute Möglichkeit mit vielen Menschen unterschiedlicher Herkunft ins Gespräch zu kommen. Einer meiner Träume war schon immer ins Ausland zu reisen und an verschiedenen Orten zu arbeiten, und dort neue Menschen kennenzulernen. Die Ausbildung als Restaurantfachmann bietet dafür sehr gute Voraussetzungen.

Da ich noch eine Weile hier im Waldhaus bin werden Sie mich sicher noch öfters im Service sehen. Ich freue mich Sie noch 2 Jahre begrünnen zu dürfen und beantworte Ihnen gerne Ihre Fragen, wenn Sie welche haben. Ich wünsche Ihnen noch eine wunderschöne Zeit hier in Sils und im Waldhaus.

Maximilian Endres



[staff@waldhaus](mailto:staff@waldhaus)

## The summer of my life

Liebe Leserin, lieber Leser

Bevor Sie meinen Bericht lesen, möchte ich mich ganz kurz vorstellen. Mein Name ist Valeria Walther und ich habe hier im Waldhaus meine KV-Lehre von 2013 – 2016 absolviert. Danach habe ich die Hotelfachschule gemacht und bin nebenbei eine absolute Pferdenärrin.

Im Februar 2022 hatte ich einen kleinen «Hänger», wenn ich das so sagen darf. Ich hatte gerade die Hotelfachschule abgeschlossen und war bereit, beruflich durchzustarten. Der erste Job war dann leider überhaupt nicht das, was ich mir erhofft hatte. Also hatte ich das dringende Bedürfnis nach einem Tapetenwechsel. Im Frühling 2018 hatte ich schon mal auf einer Pferderanch in Kanada gearbeitet, wo wir junge Pferde ausgebildet haben. Seitdem wollte ich nochmals auf eine Ranch arbeiten gehen, nur dieses Mal in den Weiten von Wyoming. So kam ich auf die Idee, nach einer Dude Ranch zu schauen, wo ich meine Leidenschaft für Pferde mit der des Gastgeberseins verbinden kann. Ich wurde tatsächlich mit der Diamond 4 Ranch in Lander, Wyoming fündig. Ohne lange zu überlegen habe ich mich als «Wrangler» beworben und hatte kurz darauf schon ein Vorstellungsgespräch. Dann habe ich ein paar Tage gezittert und erhielt wenige Zeit später eine positive Rückmeldung. Also habe ich in der Schweiz mein WG-Zimmer und Job gekündigt und begonnen mein Visum zu beantragen. Nach den Ostertagen ging ich zum Reisebüro um meine Flüge zu buchen, denn nach Lander ist es eine halbe Weltreise. Dazu aber später mehr. Die Zeit verfloss und schon war Mitte Juni. Mein Flug war am 15. Juni 2022 und so nutze ich die letzten zwei Wochen, um mich auf mein bevorstehendes Abenteuer vorzubereiten. Ich wusste ehrlich gesagt nicht genau, auf was ich mich genau einliess. Zum Glück erhielt ich eine umfassende Packliste und wusste, dass die Ranch auf 2'600 M. ü. M. in den Wind River Mountains liegt. Dort befindet sich fernab von der Zivilisation die eine Ranch, wo während der Sommermonate gearbeitet wird. Dies bedeutet: Kein Handyempfang, keine Kanalisation und kaum Strom. Also habe ich angenommen, dass das Klima ähnlich wie im Engadin sein wird. Auch wusste ich, dass wir maximal einen Tag frei pro Woche haben werden. Dann besitzt die Familie noch eine zweite Ranch, die sogenannte «Lower Ranch» ausserhalb von Lander, die auf 1'800 M. ü. M. liegt. Dies ist die Homebase, wo die Pferde und Familie den Rest vom Jahr über wohnen und wir an unseren freien Tagen Wäsche waschen können. Bezüglich meinen Tätigkeiten wurde mir geschildert, dass ich die Gäste auf Ausritten begleite, auf Pack Trips gehen werde und Material von Gästen transportieren werde. Dazu kommen dann noch die gewöhnlichen Arbeiten, die es eben auf einer Pferderanch zu tun gibt wie zum Beispiel Pflege der Pferde, Reparaturarbeiten, Heuen und so weiter. Die Vorfreude und Aufregung stieg von Tag zu Tag und endlich konnte ich mich mit Sack und Pack auf den Weg zum Flughafen machen.

An diesem besagten Tag hatte Skyguide, die Flugsicherungsgesellschaft, die den Schweizer Luftraum und den angrenzenden Luftraum überwacht, einen technischen Ausfall. Dies führte dazu, dass zahlreiche Flüge annulliert wurden und der ganze Flugplan über den Haufen geschmissen wurde. Ich hatte allerdings grosses Glück und konnte mit einer Stunde Verspätung meine Reise antreten. Dies führte jedoch dazu, dass ich meinen Anschluss von Washington, DC nach Denver verpasste. Also musste ich eine Nacht in der Nähe des Flughafens in einem Hotel verbringen und bin dann am nächsten Tag nach Denver und von dort



nach Cody geflogen. Dort wurde ich abgeholt und nach 3h Autofahrt war ich dann endlich auf der Lower Ranch in Lander angekommen.

Am nächsten Tag haben wir dann die ganze Crew kennengelernt und begonnen, alles für den grossen Umzug auf die Higher Ranch vorzubereiten. Es mussten die ganzen Sättel, Zaumzüge, Packsättel, Sattelunterlagen, Campingausrüstung und vieles mehr vorbereitet werden. Dann wurden alle Pferde und Maultiere noch beschlagen, geimpft und entwurmt. Über mehrere Tage hat ein Teil der Crew das ganze Material sowie 86 Pferde und Maultiere auf die Higher Ranch hochtransportiert. Die Fahrt im normalen SUV dauert eine gute Stunde, mit einem Anhänger mit 7 Pferden jedoch etwa drei Stunden. Die Fahrt geht zuerst über den Highway, dann schlängelt sie sich knapp 1'000 Höhenmeter über eine Schotterstrasse hoch in den Dickinson Park, wo die Higher Ranch gelegen ist. Der andere Teil der Crew hat die Guest Cabins aus dem Winterschlaf geholt und alles für die Ankunft der ersten Gäste vorbereitet. Uns wurde noch alles gezeigt und wir haben Stunden lang geübt, wie ein Packsattel korrekt gesattelt wird. So vergingen die Vorbereitungsstage wie im Flug und schon standen die ersten Gäste da. Vielleicht noch zur Erklärung, was die Gäste auf solch einer Ranch überhaupt machen: Entweder kommen sie für eine gewisse Anzahl Nächte auf die Ranch und wir machen dann mit den Gästen was sie wollen. Das können Ausritte sein, Wanderungen, Fliegenfischen oder einfach gemütliches Beisammensein. Dann gibt es die Guided Pack Trips, wo die Gäste zuerst eine Nacht auf der Ranch verbringen und am nächsten Tag reiten wir gemeinsam zu einem vorbereiteten Camp. Dort verbringen wir gemeinsam drei bis fünf Nächte und unternehmen während dem Tag wieder was sie wollen. Das Besondere dabei ist, dass

wir mit den Pferden campen, in Zelten übernachten und mit einem Gasherd und Lagerfeuer die Gäste bekochen. Dies können Familien buchen oder auch eine Gruppe von Freunden. In diesem Format haben wir noch ein Wilderness Wellness Camp gemacht, wo wir jeden Morgen mit den Gästen Yoga gemacht haben, Ausritte tagsüber und leckeres Essen genossen haben. Auch gab es ein Cowgirl Camp, wo 10 Mädchen im Alter von 10 – 13 Jahre für fünf Nächte auf die Ranch gekommen sind. Wir haben ihnen vieles über Pferde und die Natur beigebracht. Wir sind wandern, reiten und campen gegangen und haben die Wildnis genossen. Zu guter Letzt bieten wir noch Spot Pack Trips an. Die Wind River Mountains sind sehr beliebt zum Klettern, Fotografieren und Wandern und nur zu Fuss oder Hoch zu Ross erreichbar. Also wurden wir oft gebucht, um das ganze Material irgendwo hin zu bringen und nach ein paar Tagen wieder abzuholen.

Die Crew, bestehend aus bis zu 15 Personen, war richtig toll. Wir hatten bei der Arbeit wahnsinnig viel Spass und es kam zu keinerlei Streitereien, obwohl wir 24/7 miteinander waren. Hinzu kam noch, dass wir auch unser Schlaflager teilten, dies war nämlich eine Cabin, wo auf der einen Seite die Mädels und auf der anderen die Jungs in Hochbetten schliefen. Unsere Tage waren von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang pausenlos voll, und so verging die Zeit wie im Flug. Unser Tag begann um 5:45 Uhr, wo wir begonnen haben die Pferde zu füttern. Dann haben wir auch gleich schon die Pferde bereitgemacht, die auf eine Tour mitgegangen. Anschliessend haben wir mit den Gästen gefrühstückt und dann ist man auf den jeweiligen Ritt, auf den jeweiligen Ritt mitgegangen oder hat auf der Ranch gearbeitet. Mittagessen gabs unterwegs oder Reste auf der Ranch. Zum Abendessen haben wir uns dann alle wieder gesehen und

dieses mit den Gästen eingenommen. Anschliessend hiess es: die Pferde rauslassen – eines meiner Highlights: Vor der Ranch gibt es eine grosse Koppel, die eingezäunt ist. Es werden zuerst die Pferde sortiert: Die, die am nächsten Tag früh raus müssen, bleiben über Nacht drin und die anderen dürfen raus. Dann werden zwei Pferde noch gesattelt und der Spass beginnt. Jedes Pferd und Maultier trägt eine Glocke um den Hals und dann wird das grosse Tor geöffnet und sie dürfen raus. Ein Reiter ist an der Spitze, der andere treibt die Herde von hinten. So treiben wir sie weiter in den Dickinson Park hinein, wo sie die Nacht verbringen und tun und lassen können was sie wollen. Dann werden noch die Pferde gefüttert, die über Nacht zu Hause bleiben. Am nächsten Morgen kommt die Herde normalerweise von alleine, pünktlich um 5:30 Uhr wieder zurück. Manchmal hat das nicht so ganz geklappt, und wir mussten mehrmals mitten in der Nacht aufstehen und ein paar wenige in die Koppel lassen. Natürlich wurden die Tiere beim rein- und rauslassen immer gezählt, damit auch keines verloren geht.

So verging Tag für Tag und es wurde nie langweilig. Die Natur war absolut atemberaubend und wir hatten den ganzen Sommer über grosses Glück mit dem Wetter. Man kann es sich ein wenig wie das Engadin vorstellen, nur viel wilder, grösser und ohne Spuren von Zivilisation. Natürlich gab es auch mal ein heftiges Sommergewitter, aber dann wurde man eben kurz nass doch dies hat der guten Stimmung nichts angehabt. Man fühlte sich tatsächlich in einer «Bubble» und ohne Kontakt zum Rest der Welt konnten die Gäste richtig abschalten. So hatte der Ort wirklich etwas Magisches an sich und obwohl es körperlich sehr anstrengend war, ging ich jeden Abend völlig zufrieden ins Bett. Am Abend haben wir uns hier und da noch ein Feierabend Bier gegönnt, oder zu Westernmusik den Texas Two Step getanzt.

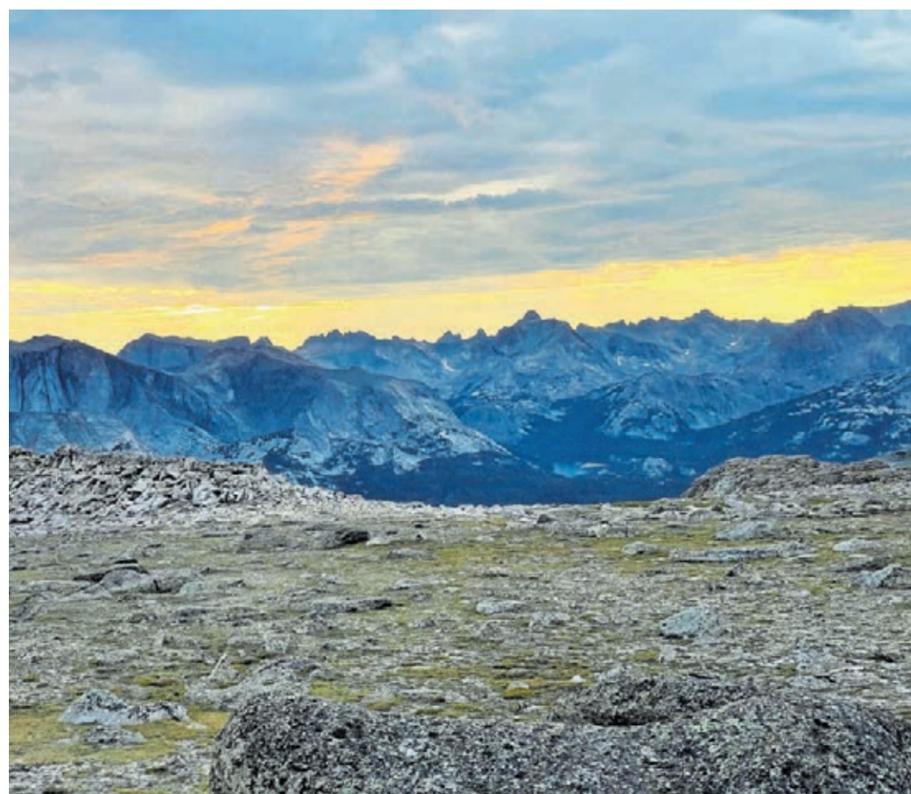
Ich werde oft nach Highlights gefragt und da kann ich nur sagen, der ganze Sommer war ein riesen grosses Highlight. Dennoch möchte ich ein paar einzelne erwähnen: Ich konnte viele Freundschaften schliessen und fühlte mich immer willkommen und dazugehörig. Dann die wunderschönen Ausritte in den Wind Rivers, egal ob mit Gästen, ganz alleine, für 3 Stunden oder 14 Stunden. Natürlich hatte ich, wenn ich alleine unterwegs war, ein wenig ein beklemmendes Gefühl, denn ohne Handyempfang hätte ich bei einem Notfall nicht die Möglichkeit gehabt, Hilfe zu rufen. Aber zum Glück kam es gar nie so weit. Mit den Gästen gab es immer viele spannende und lustige Gespräche und in so einer Umgebung hat man sich schnell gut kennen gelernt. Der 4th of July war auch ein toller Tag. Zuerst haben wir in der glühenden Hitze auf der Lower Ranch zu fünft über 600 Heuballen aufgesammelt. Das Heu wurde zu rechteckigen, ca. 20 kg schweren Ballen gepresst und wir haben diese dann in einen grossen Pferdeanhänger gehievt um sie später auf die Higher Ranch zu transportieren. Es war 30 Grad heiss, Die Sonne knallte erbarmungslos herunter und um uns vor Sonnenbrand zu schützen, trugen wir selbstverständlich langärmelige Kleidung. Glauben Sie mir, ich habe noch nie in meinem Leben so fest geschwitz wie an diesem Tag. Der Schweiss ist nur so aus allen Poren in Strömen geflossen.

Zur Belohnung gab es dann ein «Root Beer Float». Sie wissen nicht was das ist? Wusste ich auch nicht aber das war die perfekte Erfrischung. Man nehme eine Dose «Root Beer», das ist ein sehr zuckerhaltiges Softgetränk, ein Becher und Vanilleeis. Dann gibt man eine Kugel Vanilleeis in den Becher und giesst das

«Root Beer» drüber und schon hat man einen «Root Beer Float». Sie sind sicherlich etwas skeptisch, das war ich auch, aber ich verspreche Ihnen dies ist eine wahre Köstlichkeit. Am Abend gingen wir dann zur Parade nach Lander, anschliessend noch zum Rodeo und zum Abschluss in die Lander Bar. Auch ein Highlight war der letzte Pack Trip, auf den ich mitgehen durfte und diesen möchte ich etwas genauer erzählen: Vier ältere Damen, alle sehr fit und pferdeerfahren haben einen 6nächtigen Pack Trip gebucht. Sie haben also eine Nacht auf der Ranch übernachtet und dann bin ich und zwei weitere Angestellte mit ihnen losgeritten. Jede hatte ein Pferd und wir haben noch 6 Packpferde mit dem ganzen Proviant für 6 Nächte, Campingmaterial und persönliche Gegenstände mitgenommen. Die ersten drei Nächte haben wir in einem bereits schon vorbereiteten Camp verbracht. Von dort aus haben wir täglich wunderschöne Ausritte unternommen. Ich ging jeweils nicht mit, da ich der Camp Cook war. Also blieb ich im Camp, habe mich um die Mahlzeiten und die Pferde gekümmert, die zurück blieben. Am dritten Tag haben wir unser Camp verschoben und sind noch weiter in die Wildnis geritten und haben dort für nochmals drei Nächte ein neues Camp aufgeschlagen. Dies ist gar nicht so einfach, denn der Boden muss eben sein für die Zelte, dann braucht es genügend Gras und Wasser für die Pferde. Wir haben im Pinto Park die perfekten Begebenheiten gefunden und jeden Abend einen herrlichen Sonnenuntergang mit Blick auf die «Cirque of the Towers» genossen. Meine Menüs sahen wie

folgt aus: Zum Frühstück gab es von Overnight Oats bis Pancakes mit frisch gepflückten Beeren, Rühreier, Würstchen oder Cinnamon Rolls aus dem Dutch Oven über dem Lagerfeuer alles. Zum Mittagessen für unterwegs haben sich die Damen Sandwiches gemacht. Dann gab es am Nachmittag, als sie zurück ins Camp kamen einen kleinen Snack und dann Abendessen. Meine Mama hat mir Fondue geschickt, das kam bei den Gästen sehr gut an. Dann gabs noch Pasta One Pot, Fajitas, Pulled Beef Burger mit selbstgemachtem Brot und eine Nachspeise durfte auch nicht fehlen. Das Kochen auf knapp 3'000 M. ü. M. und nur mit einem Gasherd und Lagerfeuer war sicherlich eine Herausforderung, aber es hat wahnsinnig viel Spass gemacht. Und draussen in der Wildnis schmeckt einfach alles besser.

Pünktlich mit dem ersten Schneefall ging die Saison zu Ende. Anfang September haben wir die Higher Ranch wieder für Ihren Winterschlaf vorbereitet und nach und nach alle Pferde und Maultiere runter ins Tal gebracht. Kaum zu glauben, aber so war meine Zeit auf der Ranch schon wieder vorbei. Es gab noch ein gemeinsames Abendessen mit der Familie und der Crew, wo beim grossen Abschiednehmen doch ein paar Tränen flossen. Zum lange traurig sein hatte ich jedoch keine Zeit, am nächsten Tag startete ich mit einer Arbeitskollegin, die zu einer guten Freundin wurde, einen Roadtrip durch den Yellowstone National Park. Danach ging ich Freunde in Los Angeles besuchen und von dort mit dem Rucksack für 8 Wochen nach Hawaii. Der Roadtrip und



meine Soloreise durch alle Hawaiianischen Inseln sind jedoch nochmals ein Kapitel für sich. Ich kann nur so viel sagen: Nach fünf Montan bin ich wieder nach Hause zurückgekehrt, ohne Geld, dafür voller wunderbarer Erfahrungen und Bekanntschaften in den wohl schönsten Flecken auf Erden. Ich habe viel Neues gelernt, mein Englisch verbessert, meinen Horizont erweitert und mich persönlich weiterentwickelt. Ich bin 663 km geritten, 166 km gewandert und 83 km gejoggt.

Dazu kommen noch tausende Flugkilometer. Ich habe mir einen Lebenstraum verwirklicht, und darauf bin ich echt stolz. Dieses Erlebnis hat mir so viel Kraft, Mut und Energie geschenkt, dass ich nun das Gefühl habe: ich schaffe alles.

In diesem Sinne, Howdy!  
Valeria Walther

## Alessandro in Patagonia

Perchè ho deciso di visitare la Patagonia? Anni addietro mi sono recato in Lapponia e, pertanto, volevo vedere la parte opposta della Terra.

Atterrato a Buenos Aires ( in italiano “buone arie”) sono andato subito in hotel, in piazza della Repubblica, di fronte al famoso obelisco a all'Avenida 9 de Julio che è una delle strade più larghe al mondo. Il centro è elegante, con i suoi viali alberati di Jacarande in fiore e la famosa piazza de Mayo e la Casa Rosada. La Boca è il quartiere in cui si trova lo stadio della grande squadra di calcio Boca Juniors, conosciuto come “La Bombonera”, El Caminito con le sue case multicolori, Puerto Madero e la Recoleta, il più lussuoso quartiere della città.

Alla sera ho cenato con degustazione di carni e spettacolo di tango. Il dopo giorno sono volato ad Ushuaia, alla “fine del mondo” con escursioni al Parco Nazionale della Terra del Fuoco e all'isola dei Pinguini di Magellano sul canale di Beagle, che collega l'Oceano Atlantico con il Pacifico e visita al famoso faro con cormorani e leoni marini sugli scogli.

Da Ushuaia partono le crociere per l'Antartide. Ovviamente cena a base della “merluzza nera” e granchio reale.

Da Ushuaia in Argentina mi sono spostato in pullman via Stretto di Magellano con destinazione Punta Arenas in Cile dove ho visitato l'isola Magdalena ed i suoi pinguini.

Da qui partono le escursioni per Capo Horn. La metà del giorno successivo sono arrivato a Puerto Natales percorrendo ‘la ruta della fin del mundo’.

Sui Pascoli (la Pampa) al lati della strada, sono riuscito a vedere il Guanaco, un camélide di quei luoghi ed assaggiarlo a cena a Puerto Natales. Questa città è la base di partenza per raggiungere il Parco Nazionale delle Torri del Paines, il parco offre paesaggi straordinari, laghi turchesi, verdeggianti

Valli ed al centro le imponenti Torres, dove ho visto più volte volare il Condor, ma per fortuna non ho visto il puma.

Dopo di ché ho fatto un giro in barca sul lago Grey con visita alla spiaggia e all'omonimo ghiacciaio. Ho poi preso il volo per rientrare in Argentina da Puerto Natales a El Calafate. Questa città è conosciuta come porta d'accesso per il Parco Nazionale Los Glaciers, dove si trova l'imponente ghiacciaio Perito Moreno. Sono rimasto letteralmente a bocca aperta, è enorme ed addirittura sembra che ti stia parlando, visto il suo paesaggio ghiacciato in continuo mutamento.

Prima di ritornare a casa ho bevuto il mate, per gli argentini è un rituale.

Muchas gracias Argentina  
per questo bellissimo viaggio.  
Alessandro Bucioli



## Annette Sophie Hladik

Mein Name ist Annette Sophie, gebürtig komme ich aus der Mozartstadt Salzburg. Es ist mir eine Freude und Ehre für die Waldhaus News ein paar Zeilen von mir schreiben zu dürfen.

Wie es bei vielen Stammgästen des Waldhauses eine gute Tradition ist, die Ferien hier zu verbringen, so trifft dies auch auf einige Mitarbeitende zu. Meine Mutter war in den 80iger Jahren eine Wintersaison im Waldhaus als Praktikantin tätig. Sils Maria und das Waldhaus hatten ihr Herz berührt. Ich erinnere mich an Erzählungen... Sie war der Auslöser, dass ich mich nun erneut hier im Engadin befinde.

Bereits in den Jahren 2016/17 durfte ich erste Erfahrungen an der Rezeption des Waldhauses sammeln. Nach Abschluss meines Studiums in Innsbruck, bin ich nun, wie durch einen Wink des Schicksals, wieder im Waldhaus gelandet.

Das Engadin, insbesondere das Waldhaus, hat in der Tat etwas Magisches an sich. Es ist immer wieder verblüffend, was dieser Ort bei den Menschen auslöst! Es ist vermutlich diese einzigartige Kombination aus unberührter und atemberaubender Naturkulisse, die hohe Anzahl der Sonnentage und die Menschen, die sich hier aufhalten, sowohl Freunde, Arbeitskollegen, als auch Gäste! Die Mehrsprachigkeit und die Tatsache, Gäste aus der ganzen Welt im doch so kleinen und beschaulichen Sils Maria begrüßen zu dürfen, fasziniert mich immer wieder aufs Neue.

Zudem bietet das Engadin ein grosses Angebot an Aktivitäten, vor allem für Naturliebhaber, Sportbegeisterte und Ruhesuchende! Ist es diese Weite, welche dem Geist der Menschen Raum und Zeit gibt, um sich auf



das Wesentliche zu besinnen?!

Faszinierende Sonnenuntergänge als krönender Abschluss eines erfolgreichen Skitages am Corvatsch oder die unzähligen Sternschnuppen am Sternenhimmel über Sils Maria lassen einen mit grosser Dankbarkeit und Demut verweilen. Etwas, was ich in meiner bisherigen beruflichen Laufbahn noch nie so wahrgenommen habe, wie im Waldhaus, ist diese aufrichtige und herzliche Freundlichkeit der Familie Dietrich & Kienberger, sowohl den Gästen, als auch dem Personal gegenüber. Ich bin unendlich dankbar, Teil dieses grossen Ganzen sein zu dürfen, dankbar für die vielen unvergesslichen Momente und Augenblicke, welche ich im Waldhaus erleben darf.

Liebste Grüsse  
Annette Sophie Hladik

## QUO VADIS WALTER?



Ciao Walter

È stato bello lavorare con te!!!! Sicuramente hai contribuito alla mia crescita professionale e per questo ti devo ringraziare... Continueremo a seguire le tue indicazioni... Goditi il tuo meritato tempo libero!!!

Grazie di tutto un abbraccio  
Francesca Cabello

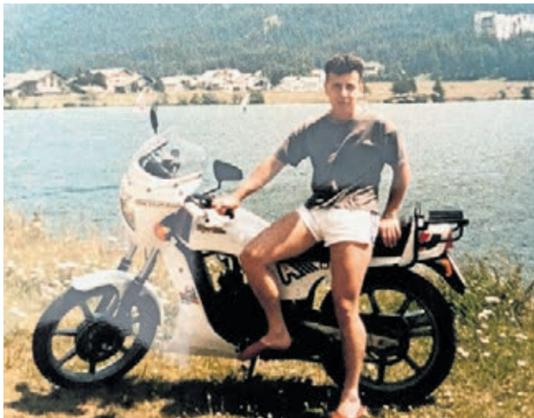


Klassischerweise würde man diese zwei Fotos wohl unter der Kategorie «Vorher – Nachher» einordnen, zeigen Sie Walter und mich bei unserer ersten gemeinsamen Radausfahrt auf den Julierpass, kurz nach meinem Start im Waldhaus im Oktober 2018 und schließlich bei einem Skitag kurz nach seinem offiziellen Abschied aus dem Waldhaus im April 2023. Ich bin aber froh, dass sie weniger einen Kontrast, als vielmehr eine Kontinuität eines herzlichen Miteinanders über die Jahre zeigen!

Lieber Walter, so bin ich sehr dankbar in Dir einen, in jeglicher Hinsicht, überragenden Lehrmeister gehabt zu haben und, dass ich so viele schöne Momente im Saal des Waldhauses sowie auf den Pässen und Pisten rund um das Waldhaus mit Dir erleben durfte. Es war ein großes Geschenk von Dir lernen zu dürfen und die gemeinsame Zeit wird mir stets in prägender Erinnerung bleiben.

Ein großes Dankeschön, die besten Wünsche für Dich und gewiss auf bald!

Linus Darimond

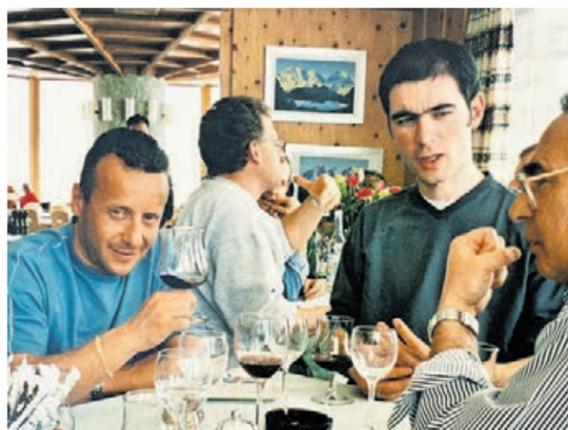


Walter, non posso fare a meno di scriverti qualche parola per dirti grazie per queste belle stagioni lavorative passate insieme, senz'altro ciò che sto scrivendo credo siano condivise dalla maggior parte del team della sala che hanno avuto la fortuna di incontrarti lungo il tuo cammino professionale, e quindi, della tua vita. Umanamente sei una persona vera, capace di ascoltare le esigenze di tutti.

Non hai mai mancato nel corso della tua carriera di aiutare chiunque avesse bisogno di un conforto o di un consiglio.

Fino all'ultimo ho sperato egoisticamente che questa non fosse l'ultima tua stagione. Oltre ad essere un grande uomo, sei stato un ottimo maitre. Farò tesoro delle parole che mi hai spesso ripetuto in questi anni.

Ti penserò con affetto,  
Chiara Valentina Dell'Orso



Felix Dietrich hat Walter Nana als 15-jährigen, jungen und spritzigen Saalpraktikanten engagiert und erinnert sich, dass Walter nach einer ersten Einarbeitungszeit im Saal bei Roberto Schiliro schon bald in der Waldhaus-Bar bei unserm damaligen Chef de Bar, Udo Nagiller und Armando Petacchi eingesetzt wurde.

Obwohl noch jung und unerfahren, sah er bald einmal, wo Hand angelegt werden musste und überraschte sein Umfeld mit seinen Fähigkeiten und seinem Einsatz. Er war nie ein Mann der grossen Worte, aber ein Macher und vorbildlicher Team-Leader, der allen mit dem guten Beispiel voranging. Im Gegensatz zu seinen Vorgängern verliess er das Waldhaus immer wieder mal für eine gewisse Zeit, um sich sprachlich und fachlich weiterzubilden, fand aber immer wieder den Weg zurück ins Waldhaus Sils. Seine etwas untersetzte Grösse liess ihn nicht automatisch als Chef de service oder Führungsperson aussehen.

Seine Qualitäten liegen nicht in der Körpergrösse, sondern vielmehr bei einem guten Auge, das stets die Übersicht behielt, bei der menschlichen Grösse und einem feinen Gespür für seine Gäste und sein Team. Walter Nana war und ist bis heute ein Glücksfall für unser Haus. Die 71 absolvierten Saisons im Waldhaus sprechen für sich und für seine Loyalität für unser Haus, wofür wir ihm ewig dankbar sind. Man trifft sich im Leben meist nicht nur einmal und wer weiss, wo und im welchem Zusammenhang sich unsere Wege wieder kreuzen werden? Wir haben Walter am 21. April 2023 in einem würdigen Rahmen, mit ehemaligen und aktuellen Kolleginnen und Kollegen, anlässlich eines fröhlichen Abschiedsfestes im Ristorante Crotasc in Mese verabschiedet.

Mit unserm versierten und vom Team, Gästen und der Waldhaus-Familie gleichermaßen geschätzten Oscar Comalli haben wir zum Glück einen guten Nachfolger gefunden und wünschen ihm heute schon gutes Gelingen und viel Kraft und Freude in seinem neuen Amt!

Mit Kurt Röösl, unserem früheren, langjährigen Küchenchef, mit dem Walter Nana über 25 Jahre zusammengearbeitet hat, war, zum ersten Male in der Waldhaus-Geschichte, Küche und Saal ein echtes Team und nicht nur eine Schicksalsgemeinschaft.

Ich habe ihn gefragt, was ihm zu Walter Nana spontan in den Sinn komme? – Kurt Röösl antwortete darauf: «Walter Nana war für mich ein Phänomen, immer positiv, immer gut gelaunt, immer bereit für einen Spruch. Er schien Energie für mindestens drei zu haben, war Lösungsorientiert, unglaublich präsent, beim Gast wie bei den Mitmenschen. Den Ausgleich suchte und fand er im Sport und in der Natur.

In meiner neuen Position als Küchenchef im Hotel Waldhaus, ab Juni 1996, kam mit unserer Zusammenarbeit eine gute Art von Leichtigkeit, gegenseitigem Vertrauen, jedoch genauso Lebensfreude in den Arbeitsalltag. – Die Küche und der Service waren auf einmal ein Team; das war nicht immer so.»

Ich denke noch heute gerne zurück an tolle Anlässe, unsere Buffets, wo wir näher bei ihm, seiner Mannschaft und bei den Gästen waren. Ich denke aber genau so gerne an unsere lustigen und unbeschwerteten Feierabende zurück, als unser Pacific noch «Personal» genannt wurde und nach getaner Arbeit manch fröhliche Party über die Bühne ging und der Chianti aus der Kaffeetasse getrunken wurde.



Der Satz von Walter «immer mit Liebe» die Dinge zu machen, ist mir besonders im Herzen geblieben. Und noch etwas habe ich all die Jahre sehr geschätzt, bei Walter und seinem Team gab es immer Raum für Fehler, also beste Voraussetzungen um zu lernen! Wir sagen Danke für die so angenehme Zusammenarbeit.

Flurina Bremm

## Das Waldhaus Team im Sommer 2023

<b>Büro</b>			<b>Küche</b>			<b>Saal / Etagenservice</b>		
Bremm Flurina	Quality & Training		Porstein Gero	Küchenchef	DE 11	Comalli Oscar	Maître d'hôtel	IT 62
	Managerin F&B	CH 32	Schulz Thorsten	Sous-Chef de Cuisine	DE 4	Donato Giovambattista	2. Oberkellner	IT 41
Merckaert Lucas	Personalleiter	CH 4	Noce Amedeo	Sous-Chef de Cuisine	IT 8	Vaninetti Gianpaolo	3. Oberkellner	IT 5
Bachmann Sara	Mitarbeiterin		Pellegrinelli Renato	Chef Pâtissier	CH 65	Dos Santos Ferreira		
	Human Resources	CH 14	Fontana Matteo	Demi-chef Pâtissier	IT 15	Domingos	Chef d'Etage	PT 58
Caviezel Flurina	Sales Managerin	CH 19	Coppola Lucrezia	Commis Pâtissier	IT 5	Basile Davide	Demi-chef d'étage	IT 13
Dietrich-Ryser Cornelia	Leiterin Marketing	CH 20	Giovanoli Gabriele	Chef Gardemanger	CH 9	Mofreita Vaz Sergio L.	Chef de rang	PT 42
Giovannini Casellato Barbara	Sachbearbeiterin		Giudice Andrea	Chef Entremétier	IT 2	Morfuni Bruno	Chef de rang	IT 50
	Buchhaltung / HR	CH 10	Del Bondio Luca	Chef Saucier	IT 7	Oliveira Carvalho		
Greco Daniela	Verantwortliche Kultur & Events	DE 24	Böhler Marco	Demi-Chef de partie Terrasse	CH 3	Antonio J.	Chef de rang	PT 42
Yilmaz Canan	Assistentin Kultur & Events	CH 5	Janulis Arnas	Commis de Cuisine	LT 4	Pirovano Fabio	Chef de rang	IT 11
Halter Hubert	Buchhaltung / Einkauf	CH 78	Rumora Riccardo	Demi-chef Saucier	IT 6	Idili Roberto	Chef de rang	IT 5
Rivieccio Marco	F&B Manager	IT 8	Bragagnolo Daniele	Demi-chef Entremétier	IT 2	Cabello Francesca	Chef de rang	IT 13
Schwager Nina	F&B Assistentin	CH 5	Gregolin Edoardo	Commis Gardemanger	IT 2	Masolini Christian	Demi-chef de rang	IT 10
Lombardo Sammer			Abbruzzese Elisa	Frühstücksköchin	IT 3	Fazzanino Saverio	Commis de salle	IT 2
Margarita	Direktionsassistentin	AT 6	Meinecke Louis	Hilfskoch	DE 2	Buciol Alessandro	Commis de salle	IT/CH19
			da Costa Melo			Dell'Orso Chiara	Commis de salle	IT 7
			José Carlos	Frühstückskoch	PT 7	Maffi Ludovico	Demi-chef de rang	IT 11
<b>Réception</b>			N'Siri Rayan	2. Lehrjahr (Koch)	CH 5	Parolini Alessandro	Commis de salle	IT 3
Ulrich Kai W.	stv. Direktor, i/c Rooms	DE 5	Seidensticker Frank	Chef de Partie Mitarbeiter		Lai Samuel	Commis de salle	IT 2
Lindauer Romana Franziska	Leiterin Reservation	CH 7		Restaurant "Pacific"	CH 3	Manfreda Renato	Commis de salle	IT 4
Steghaus Larissa	Reservations-Mitarbeiterin	DE 3	Martelli Alberto	Demi-chef Gardemanger	IT 2	Nuscis Andrea	Commis de salle	IT 3
Hintermann Julia	Reservations-Mitarbeiterin	CH 2	Migiano Roberto	Demi-chef de partie Terrasse	IT 5	Endres Maximilian	Lehrling 2. Jahr Service	
Vieweger Veronica	Réceptions- und Reservations-Mitarbeiterin	AT 3	Notari Andrea	Commis de cuisine Terrasse	IT 1		Fachangestellter	DE 3
Behnke Georg	Leiter Réception	DE 5	Sanvito Giorgio	Hilfskoch	IT 1	Costa Carvalho Leandro	Commis de salle	PT 5
Reylander Marinela	Réceptions-Mitarbeiterin	RO 7	Moroncelli Antony	Hilfskoch	IT 1	Bensioua Morad	Commis de salle	IT 4
Ruffatti Luisa	Réceptions-Mitarbeiterin	IT 48	Pedefferri Gloria	Hilfsköchin	IT 1	Santucci Sara	Commis Sommelier	IT 1
Hötzel Sophia	Réceptions-Mitarbeiterin	DE 3	Piccolotto Alessia	Praktikantin Pâtisserie	IT 1	De Stefani Sofia	Praktikantin	IT 3
Mirzea Alexandru	Receptions-Mitarbeiter	RO 1	Gatti Alessio	Demi-chef Entremétier	IT 2			
Ganzoni Reta	Lernende Hotelkommunikationsfachfrau	CH 3	Koller Chiara	1. Lehrjahr (Köchin)	CH 2			
Portmann Marilea	Lernende Kauffrau EFZ	CH 1	<b>Economat / Office</b>			<b>Lingerie und Wäscherei</b>		
Isenschmid Malek	Praktikant Réception	CH 1	Oliveira Santos Olga Maria	Economat-Gouvernante	PT 56	Fallini Lucia	Lingerie-Gouvernante	IT 38
Walker Flurina	Praktikantin Reception	CH 1	Santos Taveira Gloria	Economat-Angestellte	PT 38	Tewelde Araya Mihret	Näherin	IT/ER18
			Cunha de Sousa Vânia	Economat-Angestellte	PT 4	Coldagelli Tania	Lingerie-Angestellte	IT 19
			Allegra Alessandra	Economat-Angestellte	IT 8	Pinheiro dos Santos		
			Romero Devesa			Maria M.	Lingerie-Angestellte	PT 41
			Miguel Angel	Economat-Angestellte	ES 3	Teixeira Soares		
			Goncalves da Rocha			Elisabete M.	Lingerie-Angestellte	PT 41
			Portella Joao P.	Economat-Angestellte	PT 2	Vicino Carmela	Lingerie-Angestellte	IT 20
			Moroni Rebecca	Economat-Angestellte	IT 2	Adrega Dias Jorge M.	Lingerie-Angestellter	PT 32
			Rosano Simone	Kellermeister	IT 10	De Natale Nino	Lingerie-Angestellter	IT 15
			Dias de Oliveira			Materese Marco	Lingerie-Angestellter	IT 33
			Joaquim M.	Office-Mitarbeiter	PT 12			
			Da Graca Castanho José J.	Office-Mitarbeiter	PT 7	<b>Wellness und Gästebetreuung</b>		
			Rodrigues Correia Paulo C.	Office-Mitarbeiter	PT 30	Lehner-Dietrich Carla	Spa-Leiterin	CH 31
			Pereira da Silva Antonio E.	Office-Mitarbeiter	PT 7	Boschini Maddalena	Stv. Spa-Leiterin	IT 20
			Taveira Dos Santos			Zanini Elena	Kosmetikerin	IT 6
			Virgilio	Office-Mitarbeiter	PT 5	Passidomo Caterina	Kosmetikerin	IT 12
			Ingarao Orazio Alberto	Office-Mitarbeiter	IT 4	Sperkowska Ewelina	Kosmetikerin	PL 2
			Romero Devesa			Bulach Maria	Masseurin	CH/AT17
			Javier Eduardo	Office-Mitarbeiter	ES 2	Kalberer Jacqueline	Masseurin	CH 17
			D'arrigo Simone	Office-Mitarbeiter	IT 1	Porstein Robertina	Masseurin	LT 11
						Pérez Schlothmann Cristina	Masseurin	ES 3
			<b>Bar / Halle / Arvenstube</b>			Pellegrinelli-Alvarez Matilde	Spa-Mitarbeiterin	CH/ES63
			Perdicaro Carmelo	Chef de Bar	IT 17	Burbello Sally	Spa-Mitarbeiterin	IT 3
			Gianera Gabriele Angelo	Stv. Chef de Bar	IT 26	Ravasio Sara	Kinderbetreuung / Spa Allrounderin	IT 11
			Dos Santos Ferreira			Primerano Beatrice	Kinderbetreuung / Spa Allrounderin	IT 2
			José Manuel	Chef Arvenstube	PT 49	Iacomella Sabrina	Kosmetikerin	IT 5
			De Ritz Kedar	Bar Supervisor	CH 8	Béro Lettse Lisa	Praktikantin	SWE 1
			Maida Matteo	Commis de Bar	IT 5	Ungvari Etele	Tennislehrer	HU 1
			Caronia Ignazio	Chef de rang	IT 4			
			Bogal Bartosz	Chef de rang	PL 9	<b>Handwerker</b>		
			Pedroncelli Lucrezia	Chef de rang	IT 7	Fallini Gino	Leiter Haustechnik	IT/CH11
			Scaramellini Eleonora	Chef de rang	IT 6	Tognetti Michele	Hauselektriker	IT 31
			Ilduara Rivas Jamier	Commis de rang	IT 4	Levi Michele	Hauschreiner	IT 25
			Dias Barros Ivo Antonio	Commis de rang	PT 20	Brülisauer Andrea	Mitarbeiter Technik	CH 18
			Ummarino Luca	Commis de rang	IT 3	Micheroli Nicola	Mitarbeiter Technik	IT 6
			Hrabala Adrian	Commis de rang	SK 3	Piccolotto Michael	Mitarbeiter Technik	IT 13
			Ascione Luisa Fernanda	Commis de rang	IT 2	Montecolli Riccardo	Mitarbeiter Technik	IT 2
			Gelmini Davide	Commis de rang	IT 2	Pissavini Cesare Guido	Gärtner / Schneeräumung	IT 6
			Levi Paola	Commis de Salle	IT 3	Rosano-Gredig Anna	Floristin	CH 67
			De Stefani Viviana	Praktikantin	IT 1			
			Wahlqvist Nicole	Praktikantin	SWE 1	<b>Direktion und Diverse</b>		
						Dietrich Claudio	VR; Direktion	CH ..
			<b>Gigers</b>			Dietrich Patrick	VR; Direktion	CH ..
			Xhemali Armando	Junior Sous-chef	IT 5			
			Moser Roman	Demi-chef	CH 4	Kienberger Urs	VR; Kommunikation + Strategie	CH ..
			Santoro Giuseppe	Bereichs Verantwortlicher		Dietrich Maria	VR; Ausgleich + Buchhaltung	CH ..
				Gigers	IT 51	Dietrich Felix	Kultur, Spezialaufgaben, Aussenbeziehungen	CH
			Frigerio Martina	Chef de rang	IT 13			

## From one Castle to another

A phone call that changed my life forever. After finishing my 4-year apprenticeship program in Austria as a "waiter and chef," I received a phone call from my former teacher Mr. Martinek who posed the question: "would you be interested in working in Switzerland -Sils Maria?"

It was 1985 and I started my first job at 20, at the breathtaking Hotel Waldhaus. I was employed as "Commis de bar" under the guidance of Chef de bar Udo Nagiller.

From the first day on, I enjoyed the impeccable work environment of a family business that valued its employees and customers alike. I remember how Udo made me walk around the beautiful lobby area with a full tray of cocktails to make sure everyone was clearly aware that we made incredible cocktails. I loved it and it made me smile! The experience branded me for the rest of my life. I have always been fortunate and lucky to work at places that allowed me to learn and to grow.

After Sils Maria, I worked at the following places:

Hotel Ermitage in Schoenried Gstaad

Hotel Mirador in Vevey

Cruise ship in the Bahamas

Lake Garda- Italy

Watergate Hotel in Washington DC, USA

Hilton Hotel Vienna Austria  
Compass Group- Eurest, Vienna – Austria

In 1989 I met the owner of a Napa Valley winery at a language school in Rome. Eighteen years later he called and asked if I would be interested in running his new winery in the Napa Valley. A medieval Castle in California? Only in America! At that time, I had been married to my wife Cristine for 14 years, and our son Daniel was thirteen. We were living in Vienna- Austria, settled and happy, but then again, I thought, when you get lucky you have to take the opportunity and try it out. No time to waste.

That was in 2008, and since then I have been running one of the most beautiful and visited castle wineries in the world. Every year, approximately 300,000 guests visit Castello di Amorosa for wine tasting. With an employee count of 135, I wonder sometimes - what would have happened if my first job was not in Sils Maria Switzerland.

My visit back in 2022 to the Hotel Waldhaus after 37 years was the highlight of the year. A big thank for your hospitality!

Georg Salzner



## Reto Brändli im «Adlon»: unser Mann in Berlin

Der 31-jährige Schweizer kocht wie kein anderer in der Hauptstadt. Sein Ziel: ein Menüpreis von 300 Euro.

24. September 2022 - 08:09 Uhr

**MIT BESTEN EMPFEHLUNGEN.** Die Schweiz hat er vor einigen Monaten mit den besten Empfehlungen verlassen, der 18. Punkt war auf dem Weg, zwei Sterne waren für Reto Brändlis Leistung im Hotel Kempinski in St. Moritz bereits vermerkt, als die gesamte Führungs-Equipe des Hauses ausgewechselt wurde. Der talentierte Brändli nutzte die Chance, «die Komfortzone zu verlassen», wie er sagt, im Frühling 2022 begann er einen neuen Lebensabschnitt als Küchenchef im «Lorenz Adlon Esszimmer» im Berlin, seit Jahren eines der besten Restaurants der deutschen Hauptstadt.

**HAIFISCHBECKEN BERLIN.** Als Gast des Restaurants im geschichtsträchtigen Hotel Adlon Kempinski blickt man aufs Brandenburger Tor, hier sitzen Staatsgäste zu Tisch, «mindestens einmal pro Woche koche ich für einen bekannten deutschen Politiker», sagt Brändli mit einem Bewusstsein für die Bedeutung der Aufgabe im wohl besten Hotel der Republik. Der erste Schweizer Küchenchef im Haus zu sein, erfülle ihn mit Stolz, sagt er. Und Brändli hat keine Zeit verloren, um im kulinarischen Haifischbecken Berlins sein Gebiet abzustecken.

**FISCH, FLEISCH, HITZE.** «Ich bin in Berlin das, was der Schauspieler Bradley Cooper als Küchenchef Adam Jones in «Burnt» darstellt», umschreibt Brändli seine Rolle mit einem starken Bild: Im Film geht es bisweilen heiss zu und der Schweizer meint genau das. In seiner Küche wird Fisch und Fleisch mit Hitze zubereitet, «weil das einfach mehr Geschmack gibt». Offen und direkt erklärt Brändli, wofür er als Koch stehe, und warum «Vakuumsäcklein» in seiner Küche nichts verloren hätten. Schon allein damit hebe er sich hier ab: «In Berlin habe ich noch in keinem Top-Restaurant einen ge-



Waldhausgäste in Berlin.

bratenen Fisch serviert bekommen», so Brändli. Und auch sein Bekenntnis zu klassischen Luxusprodukten wie Kaviar von Kaviari aus Paris, Taube von Spitzenzüchter Jean-Claude Miéral aus der Bresse oder gut abgehangenes Kalbfleisch aus Bayern unterscheidet ihn von den meisten lokalen Berufskollegen.

**MODERNE KLASSIK.** Reto Brändli ist Anhänger einer modern interpretierten, aber in der Tradition der französischen Haute Cuisine verwurzelten Art des kulinarischen Ausdrucks: «Ausser im Dessert gibt es in jedem meiner Gerichte tierische Eiweisse, aber wir verwenden dabei alles vom Tier». Von der Taube gibt es nicht nur die gebratene Brust, sondern auch Keule, Herz und Leber in einem hübschen Dumpling verpackt. Und zum Entrecôte werden auch Stücke von Backe, Schwanz sowie Innereien vom Kalb als Ragout unter einem Topinambur-Schaum serviert. «Das gebietet der Respekt vor dem Tier», findet der 31-Jährige aus Pfäffikon SZ.

**LANGE SUCHE NACH QUALITÄT.** Es sei aber gar nicht so einfach gewesen, in Berlin an Produkte zu kommen, die seiner Vorstellung von Spitzenküche entsprechen, erzählt Reto Brändli. «Guter Meerfisch ist echt schwer zu finden, und bis mir jemand Kalbsrücken liefern konnte, der am Knochen sorgfältig gereift wurde, habe ich lange rumtelefoniert», so der Koch. Zweieinhalb Stunden setzt Brändli täglich für die Suche nach besten Zutaten ein. Damit scheint er auf einem guten Weg, die Stammgäste sind begeistert, das Restaurant mit elf Tischen und etwa 40 Plätzen zu 90 Prozent ausgelastet. «Aber ich will 100 Prozent», sagt der junge Mann selbstbewusst. Auch auf die Frage, welches mittelfristige Ziel er sich gesetzt habe, antwortet Reto Brändli unverfälscht-direkt: «Ich möchte einen Menüpreis von 300 Euro etablieren – und gleichzeitig ein volles Restaurant haben». Denn erstens sei das ein angemessener Betrag für die Produkte und die Arbeit, die sein Team und er in die Zubereitung stecken, und zweitens führe der direkteste Weg

zu einem angenehmeren Leben als Küchenchef über ein ausgeglichenes Budget, das dem Management alle möglichen Zweifel nimmt.

**70, 80 BEWERBUNGEN FÜR DIE LEHRE.** Dass Reto Brändli in der deutschen Hauptstadt kocht und nicht mehr in den Schweizer Alpen, ist ebenso die Folge einer eher zufälligen Abfolge von Ereignissen wie die Tatsache, dass er überhaupt Koch geworden ist. «Ich war ein schlechter Schüler mit ungenügenden Noten in wichtigen Fächern wie Mathematik, Sprachen und Betragen. Aus meiner Sicht kann unser Schulsystem jungen Menschen mit Stärken in kreativen und handwerklichen Bereichen wenig bieten.» In der Küche hat der junge Schwyzer erstmals etwas gefunden, wofür er Bestätigung erhielt, «aber um eine Lehrstelle zu finden, musste ich 70, 80 Bewerbungen verschicken», sagt er. Bei Kurt Rössli, dem früheren Küchenchef im Waldhaus Sils und ein Lehrmeister von exzellentem Ruf, hat es dann geklappt, in Reto Brändlis ansehnlichen Lebenslauf stehen ausserdem Stationen wie Andreas Caminadas Schloss Schauenstein, das Hôtel de Ville in Crissier (bei Benoît Violier), die Villa Principe Leopoldo unter Dario Ranza oder das «Ecco» von Rolf Fliegau in Ascona und St. Moritz, bevor er als Küchenchef im «Kempinski» bewiesen hat, dass man ihm ruhig die Gestaltung einer Menükarte und ein ganzes Restaurant überlassen kann.

**SCHWYZER GRADLINIGKEIT.** Mit seinem Bekenntnis zum Handwerk des Kochens, das vielerorts durch das so genannte Storytelling ersetzt wurde, mit seinem ausgezeichneten Sinn für gute Produkte, mit gehaltvollen Saucen und dem gleichzeitigen klugen Einsatz von Säure, mit vertrauten und geschmackvollen Kombinationen, die gleichzeitig gerne mit überraschenden Akzenten versehen werden, und vor allem mit seiner Schwyzer Gradlinigkeit, dürfte Reto Brändli in Berlin bald zu einer gewichtigen Stimme im Kanon der Spitzenköche werden.

## Wenn ich gross bin, will ich Concierge werden

Das war für mich damals in den Winterferien 1980, als diese Fotos entstanden, ganz klar. Der Mann mit den goldenen Schlüsseln am Revers faszinierte mich. Er war eine Mischung aus Zauberer, Dirigent und gutem Freund. Er wusste, welchen Zimmerschlüssel ich wollte, noch bevor ich die Zimmernummer gesagt hatte. Er konnte ganz viele verschiedene Sprachen sprechen und einmal sah ich ihn zwei Telefongespräche mit zwei Telefonhörern praktisch gleichzeitig führen, den einen Hörer am linken Ohr, dann den

anderen am rechten. Oft genügte ein Blick oder ein kleiner Wink des Concierge und schon verschwanden herumstehende Koffer auf einem Gepäckwagen im Lift. Und jedes Mal, wenn ich an der Reception vorbeiging, selbst wenn gerade mehrere Gäste sein Pult belagerten, lachte oder winkte er mir zu.

Es heisst, ein Concierge kann praktisch jeden Wunsch erfüllen. Das kann ich aus eigener Erfahrung bestätigen und die Fotos sind der Beweis dafür. Der Concierge merkte na-

türlich bald, dass ihn ein kleiner grosser Fan die ganze Zeit beobachtete und bewunderte und so wurde am letzten Abend der Ferien ein Traum für mich wahr und ich für eine kurze Zeit Hilfsconcierge im Hotel Waldhaus inklusive goldener Schlüssel am Revers. Allerdings beschränkte ich mich auf einen Telefonhörer am Ohr – und selbst der war eigentlich schon zu gross für mich.

Trotz dieses einmaligen Erlebnisses bin ich nicht Concierge geworden. Es hat mich spä-

ter in andere Richtungen gezogen. Aber die Bewunderung für die goldenen Schlüssel ist geblieben. Ich freue mich jedes Mal, wenn ich sie an einem Revers sehe und ich bin nach wie vor ein bisschen stolz, sie für 10 Minuten auch getragen zu haben.

Georg Vogel



## Neues entdecken in Mexico City



Die Grundlage zu meinem bisherigen Werdegang als Koch habe ich meiner Ausbildung unter Lehrmeister und Küchenchef Kurt Rössli im Waldhaus zu verdanken. Die Lehrjahre sind entscheidend für einen Koch, besonders wenn man bedenkt, dass wir im Gastgewerbe im Jahr 2021 über 30% vorzeitige Lehrvertragsauflösungen hatten. Die Aufgabe eines Lehrmeisters besteht darin, den Beruf in seiner ganzen Vielfalt zu zeigen und seine Freude und Leidenschaft weiterzugeben, und das tat Kurt mit grosser Überzeugung. Ein oder zwei Mal die Woche machte er mit uns in der Zimmerstunde Workshops, in welchen wir lernten, Fische zu filetieren oder Gemüse zu tournieren. Tiere wurden hauptsächlich im Ganzen geliefert, so dass wir bereits im ersten Lehrjahr lernten, den Rehen das Fell abzuziehen oder einen Rindstotzen auszubeinen. Vom zweiten Lehrjahr an machte Kurt mit jedem Lehrling einmal pro Saison sogenannte „eins zu eins“ Durchläufe für die Abschlussprüfung und bewertete diese. Damals waren wir neun Lehrlinge in der Küche, drei pro Lehrjahr. Das war nicht immer leicht, weil man sich natürlich auch beweisen wollte, aber schlussendlich stärkte es uns nur und wir konnten viel voneinander lernen. Kurt war es wichtig und es

war es ihm wert, Zeit und Geld in Lehrlinge und damit in die Zukunft zu investieren, und dafür bewundere ich ihn sehr.

Nach dem Waldhaus arbeitete ich zunächst im Restaurant PUR in Pfäffikon, dann im Steirereck in Wien und anschliessend als Küchenchef im Seehof in Goldegg im Salzburgerland. Die Idee, nach Mexiko zu gehen, entstand gemeinsam mit meiner Partnerin Anna. Wir wollten einfach mal raus aus Europa und etwas Neues entdecken. Durch Zufall oder auch Schicksal bekam ich den Job im Pujol in Mexico City.

Restaurants wie das Steirereck oder das Pujol faszinieren mich, weil sie es geschafft haben, die traditionelle heimische Küche auf ein neues Niveau weiterzuentwickeln. Es geht ihnen um mehr als «nur» um gutes Essen. Sie folgen einer Vision und sind immer auf der Suche nach neuen Produkten, Techniken und Herausforderungen, um die heimische Esskultur zu fördern. Beide Lokale prägen die Gastronomie in ihrem Land wie keine Anderen. Dass es mich in diese Küchen zieht, liegt wohl an meiner Neugier und dem Ehrgeiz, wissen zu wollen, wie es in Betrieben mit einer solchen Strahlkraft läuft, und an meiner Motivation, von den Besten lernen zu wollen.

Mexiko City hat enorm viel zu bieten. Ob kulturell, architektonisch oder gastronomisch, die Vielfalt dieser Stadt sucht ihresgleichen, und man kommt immer auf seine Kosten. Natürlich waren die ersten Monate nicht immer leicht, wir sprachen beide kaum Spanisch. Doch ich lernte die Sprache schnell, denn im Pujol wird in der Küche ausschliesslich Spanisch gesprochen, und je besser man die Sprache kann, umso besser wird man sozial eingebunden und fühlt sich wohler. Mexico City ist inzwischen definitiv zu einem Zuhause geworden.

Ich kam mit einer gewissen europäischen Überheblichkeit nach Mexiko und erwartete am Anfang etwas chaotischere Zustände als in Europa. Das Gegenteil war die Realität. Noch nie wurde ich so professionell in einen

Betrieb eingearbeitet. Alle Mitarbeiter arbeiten höchst effizient und diszipliniert, manchmal schon fast militärisch. Der Umgang unter den Mitarbeitern ist trotz des hohen Drucks immer sehr respektvoll und freundlich.

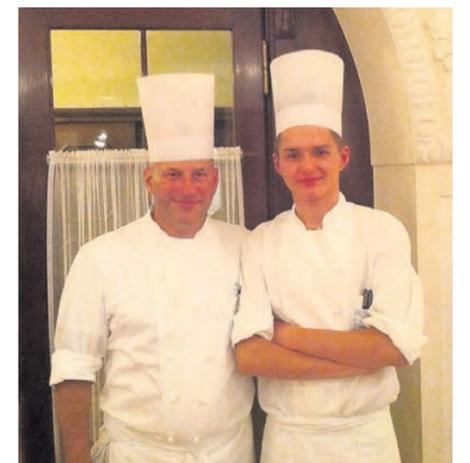
Ein weiterer Unterschied zu dem, was ich bisher kannte, ist die Grösse und Auslastung des Restaurants. Wir füllen das Pujol dreimal täglich, das ergibt rund 250 Gäste pro Tag, und sind über vier Monate hinweg ausgebucht. Gearbeitet wird in je zwei Teams in Produktion und Service, so hält sich die Anzahl der Arbeitsstunden in Grenzen.

Die mexikanische Küche unterscheidet sich besonders in einem wesentlichen Punkt von der europäischen. Bei uns in Europa ist das Ziel oft, ein Produkt so zuzubereiten, dass es möglichst gut und intensiv nach sich selbst schmeckt. In Mexiko hingegen entsteht häufig aus einem (scheinbar) wilden Gemisch an Zutaten etwas völlig Neues. Das beste Beispiel dafür ist die traditionelle Mole. Sie ist eine Art Grundsauce, bestehend aus rund 75 Zutaten, unter anderem Chili, Schokolade, verschiedensten Nüssen und getrockneten Früchten. Die Komplexität dieser Sauce im Geschmack ist umwerfend und definitiv etwas, dass ich noch nie zuvor geschmeckt habe. Es ist spannend, hier in Mexiko als Koch neue Herangehensweisen und Techniken zu lernen, welche sich stark von den europäischen unterscheiden.

Seit ich 15 Jahre alt bin, arbeite ich in der Spitzgastronomie, und es bereitet mir wirklich sehr viel Freude. In Mexiko jedoch fällt mir eines so stark auf wie noch an keinem anderen Ort. All diese Top Lokale bedienen oftmals nur die eine Klientel, welche dazu bereit ist, einen gewissen Preis für das Menu zu bezahlen. Gleichzeitig landen immer noch verblüffend viele Lebensmittel im Abfall. Wieso kann ein Restaurant wie das Pujol nicht beispielsweise ums Eck einen Taco-Stand an der Strasse eröffnen, um die Reste zu verwerten und gleichzeitig auch die grösste Bevölkerungsgruppe Mexikos, die Unterschicht, anzusprechen? Es gäbe meiner Ansicht nach im Fine Dining viele Möglichkeiten, auch ei-

nen sozialen Beitrag zu leisten. Das wäre mir auf jeden Fall ein Anliegen, wenn ich einmal ein eigenes Lokal haben sollte.

Luc Liebster



**Luc Liebster, geb. 1997 war von 2013 bis 2016 Lehrling in der Waldhaus-Küche bei Kurt Rössli.**

Sein beruflicher Weg führte ihn danach ins Restaurant PUR in Pfäffikon welches damals mit einem Michelin Stern ausgezeichnet war und anschliessend nach Wien ins Restaurant Steirereck, dessen zeitgemässe, innovative österreichische Küche mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet und in der Liste der 50 weltbesten Restaurants gelistet ist. Von 2021 bis 2022 war er Küchenchef im Restaurant Hecht des Hotels Seehof in Goldegg im Salzburgerland. Seit September 2022 ist er Teil des Teams von Küchenchefs Jesús Duron und Enrique Olvera im Restaurant Pujol, das als eines der weltbesten Restaurants gilt (aktuell Platz fünf auf der Worlds 50's Best Restaurants List).

## Auslandsschweizer-Kind im Waldhaus Sils Maria

Startschuss Karabiner...! das Gewehr der Schweizer Armee. The Swiss Rifle Association, der Schützenclub der Auslandschweizer in London. Anton Mosimann, damaliger Executive Chef vom weltberühmten Dorchester Hotel in London war auch Mitglied.

Somit war mir glassklar mit wem ich reden musste, um nach meinem Maturaabschluss, den Weg zurück in die Schweiz und eine Lehrstelle zu finden.

Im Dorchester Hotel durfte ich dann einige Tage in der grossen Küche schnuppern und mich mit diesem spannenden, aber harten Beruf anzufreunden. Und wie es dort abging! Unter dem Grill loderten die Flammen, es roch nach Knoblauch und Kräutern, die Köche schmissen riesige Fleischstücke auf den Rost und schrien sich an. Da wusste ich es. Ich wollte der Mann sein mit der grossen weissen Mütze, in der Hitze. Über dem Feuer. Das Essen in London war in den 70er-Jahren noch grauenhaft, schon der Kaffee war eine einzige Gülle. Bei meinen Freunden zuhause mochte ich nichts anrühren. Nur zuhause gab es gutes Essen. Das hat mich angespornt, selber zu lernen, wie man das auch anders machen könnte.

Ich hatte mich entschieden, Koch zu werden und diesen Beruf zu lernen. Auf Empfehlung von Anton Mosimann bewarb ich mich im Waldhaus Sils und musste nun eine erste wichtige Hürde überstehen, das bevorstehende Vorstellungsgespräch mit Herr und Frau Dietrich vom Waldhaus Sils. Wo..? In London, um fünfzehn Uhr; beim „afternoon tea“ in der Halle vom Dorchester natürlich..!

Das Ganze lief sehr familiär, der Dialog „easy going“ und gar nicht erdrückend. Schon da wurde mir bewusst wie viel Glück ich hatte und freute mich auf das Waldhaus und die bevorstehende Lehre, nichtwissend, was noch alles auf mich zukommen sollte.

Ich wollte die Ausbildung natürlich gleich abbrechen, als ich gemerkt habe, was Kochen denn wirklich heisst: Schwitzen, Pfannen rumschleppen und sich unterordnen. Ich habe noch auf den alten Kupferpfannen gelernt, die waren verdammt schwer. Der Holzkohlegrill hatte, was-weiss-ich-wieviele Grad, ich bekam Blasen auf den Lippen von der Hitze. Da erinnerte ich mich an das Dorchester, als Zuschauer machte das natürlich mehr Spass. Das Geschrei des Küchenchefs kam mir zunehmend wahnsinnig vor. Ich war mir nicht mehr sicher, ob ich Küchenchef von 50 Köchen werden wollte. Nach den Feiertagen, spätestens am 3. Januar war der Chef für eine Woche ausser Gefecht, Stimmbänder zerfetzt von der Schreierei. Im zweiten Lehrjahr wollte ich mich zum Kellner umschulen lassen. Wie die immer so schnickschnack in die Küche gekommen und durch den Gastraum spaziert sind und obendrauf noch das grosse Trinkgeld gemacht haben, da war ich neidisch. Immer am Labern, nie am Arbeiten, so kam mir deren Beruf vor. Ich bin doch nicht blöd, dachte ich, ich mache jetzt auch Kellner. (Red.: So war damals das Verhältnis zwischen Küche und Saal, oft in Unkenntnis der Realitäten)

Herr Dietrich und mein Lehrmeister erlaubten mir, für drei Monate aus der Küche in den Service zu gehen. Also bin ich losgezogen mit Hemd, Krawatte und glänzenden Schuhen und fand es herrlich, den Küchenchef von der anderen Seite aus zu drangsaliieren: „Tisch 44, toute-de-suite s'il vous plait!“ Aber ich habe schnell gemerkt, dass



das nur die eine Seite des Kellners ist. Die andere ist Silber und Gläser polieren, Chandeliers abstauben, die riesigen Säle staubsaugen, Lingerie, Tischtücher, Servietten usw. – bald fand ich das schlimmer als das Schwitzen in der Küche und bin zurückgekehrt. Mit der Erkenntnis: Ich muss da durch, woanders wird es auch nicht einfacher und was mich nicht umbringt, macht mich vielleicht ja stark? Im Nachhinein bin ich überzeugt davon, dass mir das raue Klima in der Küche sogar gut getan hat.

Etwas gegen alle Widerstände durchzuziehen, formt den Charakter. Je härter die Schule, desto stärker gehst du daraus hervor. Ich lernte durchzubeissen und das begleitete mich durchs ganze Leben. Ohne diese Fähigkeit kommt man schwer durch's Leben.. Ich glaube nicht, dass die Persönlichkeit eines Menschen reifen kann, wenn er vor Schwierigkeiten wegläuft. Aber heute werden harte Arbeitsumfelder ja nicht mehr geduldet. Alle sind so empfindlich geworden.

Zurück zu meiner Lehre: Ich war oft widerspenstig und kritisch und musste deshalb



auch viel einstecken. Ja, ich denke wenn ich in einem anderen Hotel so fungiert hätte wäre ich womöglich auf der Strasse gelandet. Aber man gab mir immer wieder eine zweite Chance. Die menschliche Art der Führung und das kollegiale Begleiten des Arbeitsteams ist eben seit Jahrzehnten in der Waldhaus DNA vorhanden und wahrscheinlich auch deren Erfolgsrezept.

Nach einem erfolgreichen Lehrabschluss wollte ich etwas erleben, reisen und meine gelernten Fähigkeiten testen. Das ist ja das Schöne am Kochberuf, man kann überall arbeiten, vom Luxushotel bis zur Ölplattform. Ich bin dann aus meiner Komfortzone ausgebrochen und bin in die Philippinen nach Manila gezogen, wo ich für eine Schweizer Firma gearbeitet habe, die italienische Enotecas unterhielt. Das hat mir Spass gemacht. Leider holte uns bald die Asienkrise ein (97/98) und ich musste gehen. Last in, first out, wie man so sagt. Dann begab ich mich nach Moskau, wo ein Kollege ein Restaurant aufgemacht hat. Aber wir hatten immer wieder Probleme beim Import der Waren. Bestechungen am Zoll, die Gänseleber und die Tauben mussten ja irgend-

wie unbeschadet durchkommen. Und dann kam wieder eine Krise, die Russenkrise. Der Rubel ist ausser Kontrolle geraten, Jelzin lag im Sterben. Man riet uns, das Land zu verlassen.

Dann kam das Angebot, als Privatkoch zu arbeiten –im Chalet eines Immobilienunternehmers in Gstaad, den ich von meinen früheren Wanderjahren im Palace Hotel und im Ristorante Rialto kennengelernt habe. Mein Sprungbrett für verschiedene wohlhabende Familien, für die ich dann die nächsten fünfzehn Jahre gekocht und gearbeitet habe. Ich wollte zuerst absagen. Jeden Tag Birchermüsli und Clubsandwich, dachte ich, wie langweilig. Aber der Kollege sagte: Nei Nei, das geht da voll ab, die machen Riesenpartys, da musst du richtig gross aufkochen. Das war toll. Plötzlich konnte ich nicht nur Koch, sondern auch wieder ein bisschen Kellner sein. Kochen, servieren, quatschen, hier mal einen guten Wein bringen, da mal einen guten Cognac anbieten. Und das Beste: zum erstem Mal durfte ich kochen ohne Budgetbeschränkung. Welcher Koch kann so kochen? Ohne aufs Budget zu achten? Die kulinarisch aufregendste Zeit, Mountain Food in Chalets und Mittelmeerküche auf der Privat Yacht, die jeweils jede Saison von Monte Carlo aus los segelte. Wie kann man gratis die Welt sehen, an den aufregendsten Häfen einkaufen und gleichzeitig kiloweise Trüffel verbällern..? Natürlich gibt es auch Schattenseiten, man lebt eng mit der Familie oder dem Patron zusammen, ohne eigentlich dazu zu gehören. Man bekommt Vieles mit und darf es aber mit niemandem teilen oder man hat in jedem Hafen eine Freundin, aber nie eine richtige Liebe. Life ist eben tough als Marinaio..!

Ich wurde zum Nomade, der überall und nirgend zuhause ist. Egal wie und was man macht, oder wie hoch man bauen will; wichtig ist ein starkes Fundament. Für mich war dies das Hotel Waldhaus in Sils, dass auch heute noch mein Leben begleitet und hilft, es erfolgreich zu bestreiten.

Phillip Tresch  
Kochlehrling von 1988 bis 1991

*Bild oben: rechts Sous-Chef Mario Fontana mit Kollegen  
Bild unten: Phillip Tresch im Chef's Büro und als Kellner*



## Hochzeit & Nachwuchs

Wir gratulieren allen Familien, auch den nicht erwähnten, von ganzem Herzen zu ihrem Glück und wünschen alles Liebe.

Lorenzo Micheroli 8. Dezember 2022



Nicola Micheroli mit Familie

Clara Cristina Santi 10. Juni 2022



Eltern: Ursina Badilatti und Federico Santi

Fiona Nugnes 28. Juli 2022



Eltern: Lara Nugnes und Morris Komminoth

Lou Dossi 21. Oktober 2022



Eltern: Marvin Dossi und Leonie Richter

Ella Rose Pissavini 28. Februar 2023



Eltern: Cesare Pissavini und Adonia Le Breton

Loredana Piccolotto 10. Mai 2022



Michael Piccolotto mit Familie



Marco Iacomella 29. August 2022



Eltern: Sabrina Iacomella und Andrea Curti

Leni Edina 15. Juli 2022



Eltern: Andrea und Paul Elsmann

Kabeal Nerkebo 29. Dezember 2022



Eltern: Feruz Nerkebo und Kidane Gerensee

Isabella Tavasci 7. April 2023



Hochzeit Anzhelika Trubnikova e Romano Tavasci 21 maggio 2022



Hochzeit Feruz Nerkebo und Kidane Gerensee 3. September 2022



Hochzeit Margarita Sammer und Angelo Lombardo 22. Juni 2022



## Mein Rollenwechsel – eine Herausforderung!



Kann das gut gehen? Werden mich meine Mitarbeitenden akzeptieren? Komme ich mit den Fremdsprachen zurecht? Fühle ich mich willkommen im Waldhaus? Diese und viele weitere Fragen stellte ich mir, als ich anfangs September 2022 ins Engadin fuhr. Mich erwarteten nicht wie üblich erholsame Ferien, sondern ein siebenwöchiges Praktikum im Hotel Waldhaus.

Eigentlich arbeite ich ja seit über 30 Jahren als Klassenlehrer an einer Sekundarschule in Winterthur. Dieses Jahr konnte ich eine Intensivweiterbildung an der Pädagogischen Hochschule Zürich besuchen. Das Kernstück dieser Weiterbildung ist ein siebenwöchiges Betriebspraktikum in einem schulfernen Umfeld. Mein Ziel dieser Horizonterweiterung war es, Einblick in eine mir fremde Arbeitswelt zu gewinnen und dann die Herausforderungen der neuen Tätigkeit zu meistern. Ich war auch gespannt, wie ich mich in eine neue

Rolle einfinden und mit dem Gefühl umgehen würde, nicht kompetent genug zu sein.

Während meines Praktikums arbeitete ich in der Loge als Concierge und Chauffeur, in der Reception und einzelne Tage im Archiv. Als Concierge gilt es, sich um die alltäglichen Wünsche, Anliegen und Fragen der Gäste während ihres Aufenthaltes im Waldhaus zu kümmern. Ebenso müssen alle eingehenden Telefonanrufe angenommen und an die zuständige Person weitergeleitet werden. Besonders herausfordernd war es für mich, telefonische Anliegen akustisch, inhaltlich und sprachlich zu verstehen. Hingegen freute ich mich sehr, wenn ich Gästen Wandervorschläge machen durfte. Hier konnte ich auf meine unzähligen eigenen Naturerlebnisse im wunderschönen Oberengadin zurückgreifen.

Ein Vorteil für mich waren wahrscheinlich meine bereits ergrauten Haare, welche mir

automatisch eine grosse Erfahrung attestierten. Als ich an meinem zweiten Arbeitstag mit klopfendem Herzen das Auto eines Gastes vorfuhr, meinte dieser, er sei froh, dass ein Profi seinen neuen Wagen aus der engen Garage manövriert habe. Es war meine allererste Fahrt als Chauffeur hier im Waldhaus ...

Besonders schätzte ich den Kontakt zu den Gästen. Bei Fahrten zum Bahnhof St. Moritz oder wenn ich die Gäste aufs Zimmer führen durfte, kam es immer wieder zu persönlichen und auch unterhaltsamen Gesprächen. So war es beispielsweise für drei Gäste aus dem fernen Ausland unvorstellbar, dass im Winter die Seen gefroren sind und darauf sogar Pferderennen stattfinden können.

Dank meiner vielfältigen Tätigkeiten in der Loge, an der Reception und in der Reservation konnte ich eindrücklich miterleben, welche Arbeiten hinter den Kulissen notwendig sind, damit der Gast schlussendlich zufrieden und erholt seinen Schlüssel beim Concierge abgeben und seine Rechnung an der Kasse bezahlen kann. Zu sehen, wie die vielen Räder des Betriebes ineinandergreifen und alle Beteiligten ihren wichtigen Beitrag dafür leisten, war für mich äusserst beeindruckend!

Ich danke der Familie Dietrich, den Mitarbeitenden und auch den Gästen, welche mir alle auf ihre eigene Art grosse Unterstützung, Wohlwollen, Empathie, Vertrauen und Wertschätzung entgegengebracht haben, ganz herzlich!

Ach ja, die Antwort auf die eingangs gestellten Fragen ist natürlich ein überzeugtes «JA»!

Christian Merz

## Oberstufe Pontresina



### Führung im Hotel Waldhaus

Wir sind am Montag den 27. Juni, das Hotel Waldhaus besuchen gegangen. Wir waren alle sehr gespannt und neugierig, was uns in solch einem 5-Sterne Hotel erwartet. Als wir ankamen, wurden wir sehr herzlich in der Eingangshalle empfangen. Zuerst legten wir unsere Rucksäcke ab und durften uns setzen. Herr Felix Dietrich erzählte uns viele spannende Eindrücke und Informationen zur Geschichte von Sils und dem Hotel Waldhaus. Das Hotel Waldhaus wird seit 5 Generationen von der gleichen Familie geführt. Danach führte er uns noch durch das Hotel. Zuerst wurden uns die imposanten Esssäle gezeigt. Wir waren sehr beeindruckt. Nachher durften wir hinter die Kulissen blicken, wie in der Küche alles so abläuft. Dann wurde uns noch der Mitarbeiter-Raum gezeigt und die Hotelkapelle, was sicherlich ein wundervoller Ort ist, um sich zurückzuziehen. Als wir die Kapelle betrachtet haben, gingen wir zurück und bekamen einen unfassbar leckeren Drink. Herr Dietrich erzählte uns noch einiges über das Hotel, wie es zu und her geht. Als Nächstes konnten wir noch einen Blick in den Wellnessbereich werfen. Zum Abschluss liefen wir noch durch ihren oasischen Hotelpark. Uns hat der Einblick sehr gefallen und wir sind dankbar, dass wir die Möglichkeit dazu hatten, einen Blick hinter die Kulissen dieses wunderschönen Hotels zu werfen.

Zoe Schmidt und Sara Prétat

### Visita i'l Hotel Waldhaus a Segl

In lündeschdi, ils 27 gün 2022 d'eirans aint il Hotel Waldhaus a Segl.

Cur cha nus essans rivos e vains miss da la vart nossas buschas, ho Sar Felix Dietrich quinto a nus robas sur da la construcziun e sur da las differentas generaziuns da l'hotel. Cur ch'el d'eira afin, vains fat üna pitschna tura. Nus d'eirans aint illas differentas selas per manger ed in chadafö. Aunz cha vains survgnieu ün aperitif, vains vis la chapella da l'hotel. A la fin essans passos tal bagn cul spa e dadour intuorn fin giò tar la via. Causa cha tuot las staunzas d'eiran occupedas, nu vains pudieu vzair üngünas. Nus vains imprains bgeras differentas robas sur da l'Hotel Waldhaus a Segl e que ans ho plaschieu fich bain. Grazcha fich per l'ospitalited.

Larissa Della Briotta

## Besuch im Waldhaus

Am Mittwochnachmittag, dem 5. Oktober 2022 während unserer Lagerwoche in St. Moritz, durfte unsere Klasse das 5-Sterne Hotel Waldhaus besuchen. Als wir um 14 Uhr dort ankamen, begrüßte uns Herr Patrick Dietrich in der Lobby des Hotels. Anschliessend führte uns eine Mitarbeiterin durch die Gänge in den hinteren Teil des Gartens. Die Anlage war ziemlich gross und man konnte einen guten Blick auf das innere des Hallenbads erhaschen, welches einige von uns gerne benutzt hätten. Unser Ziel war die hotel-eigene Minigolfanlage, die wir gratis benutzen durften. Es dauerte nicht lange, bis wir uns eifrig in Gruppen zusammengeschlossen hatten und konzentriert versuchten den Ball einzulochen. Die Stimmung war sehr aufgelockert, aber auch ehrgeizig, denn Herr Dietrich hatte uns gesagt, dass der Rekord bei 53 Schlägen liegen würde. Maximilian und Aaron stellten sich als gute Minigolf Spieler heraus, den Rekord konnten aber auch sie nicht verbessern.

Nach diesem sportlichen Anfang begaben wir uns zurück ins Hotelgebäude. Im Seminarraum liess uns Herr Felix Dietrich höchstpersönlich hinter die Fassade des Hotels blicken. Seine informativen und spannenden Geschichten begannen bei der Gründerfamilie und der Entstehung des Waldhauses. In den mittlerweile 115 Jahren gab es viele Höhen und Tiefen zu bewältigen. Dies blieb auch der fünften Generation nicht erspart. So war die Coronakrise eine grosse Heraus-

forderung. Abschliessend durften wir Herrn Dietrich fleissig Fragen stellen, welche er mit Freude beantwortete. Danach folgte eine Führung durchs ganze Hotel. Wir wurden durch verwinkelte Gänge des Hauses navigiert, die zuerst in ein altertümliches Lesezimmer führte, dann in den prunkvollen Esssaal mit Kronleuchtern und schliesslich in die Küche. Sogar am Nachmittag waren die Mitarbeiter viel beschäftigt in der Küche. Das System zwischen dem Bestellen und Ausliefern des Essens ist sehr ausgeklügelt, dass die Wartezeit der Gäste möglichst kurzgehalten wird. Was ich aber definitiv am interessantesten fand, war der Keller. Dort liegt das kleine Museum verborgen, welches viel Krims-Kram aus dem 20. Jahrhundert beherbergt. Manche konnten sich nicht zurückhalten und mussten etwas ausprobieren.

Als Ausklang der Besichtigung konnten wir alle noch Kaffee oder Tee und Kuchen geniessen. Ein perfekter Abschluss eines wunderbaren Lagertages.

Wir wünschen der ganzen Crew eine erfolgreiche Wintersaison und verbleiben mit lieben Grüssen und einem herzlichen Dank für diesen unvergesslichen Einblick ins Waldhaus!

Lina Roski  
Schülerin der Klasse 22D  
der Pädagogischen  
Maturitätsschule Kreuzlingen



## The King and I

Das Eine war ein Zufall, das Andere nicht: Dass am 7. Oktober 1952 zwei höchst unterschiedliche Menschen das Licht der Welt erblickten – am selben Tag, doch in 2500 Entfernung voneinander, der eine in Leningrad, in Zürich der Andere – kann nur als Zufall der ganz grossen und der ganz kleinen Weltgeschichte gewertet werden: Wladimir Putin, der russische Despot, wurde tatsächlich just am selben Tag geboren wie der Schreibende.

Kein Zufall allerdings ist es, dass der neue englische König und der Verfasser dieser Zeilen denselben Vornamen tragen: Am 14. November 1948 wurde der englische Thronfolger (genauer: damals Nummer zwei hinter seiner Mutter, der späteren Königin Elisabeth II.) Charles Philip Arthur George im Buckingham Palace geboren, knapp vier Jahre später meine Wenigkeit in einem etwas prosaischeren Zürcher Spital. Da meine Eltern Jahre im British Empire bzw. im Commonwealth (Schottland, Südafrika, Australien) verbracht und sich im English Speaking Club in Zürich kennengelernt hatten war der gemeinsame Beschluss bei ihrer Hochzeit naheliegend: Sollte sich dereinst ein Sohn einstellen, so musste er den Namen des künftigen englischen Königs tragen: Charles. Eine Alternativlösung, falls es wider Erwarten eine Tochter geworden wäre, ist nicht überliefert. Wenn das sprichwörtliche „nomen est omen“ ernst zu nehmen wäre, so beinhaltet die Namensgebung für den künftigen Charles III. Thronfolger ein gewisses Risiko: immerhin wurde Charles I. am 30. Januar 1649 in Whitehall – ein Katzensprung vom Buckingham Palace, der Geburtsstätte von König Charles III. - enthauptet...

Nicht ganz zufällig führte mich mein Lebensweg immer wieder die unmittelbare Nähe meines königlichen Namensvetters, aber auch seiner Mutter, der Queen. Ihr begegnete ich – natürlich mit gebührender Distanz, aber dennoch aus nächster Nähe - erstmals im Frühling 1969, als ich London meinen allerersten Besuch abstattete. Die damals 43jährige Monarchin, in voller Blüte ihrer Schönheit im himmelblauen Kostüm und mit passendem Hut inspierte gerade die berühmten Horse Guards, die königliche „Household Cavalry“ in Whitehall. Die Sicherheitsvorkehrungen müssen damals, lange vor dem weltweit grassierenden Terrorismus (der Earl Bountbatten, Grossonkel von Prinz Charles sollte zehn Jahre später, 1979, einem Bombenattentat der IRA zum Opfer fallen) relativ lax gewesen sein: Wir konnten uns ohne aufgehalten oder kontrolliert zu werden in Horse Guards Parade begegnen und stiessen dort in gut zehn Meter Entfernung auf die lächelnde, grüssende Queen...

Das letzte Mal, als ich der verstorbenen Königin aus nächster Nähe begegnete war genau 40 Jahre später, am 8. Juni 2019 – und wenige Schritte von der ersten Begegnung entfernt: Bei der jährlichen Militärparade zu Ehren des Geburtstags der Monarchin, „Trooping the Colour“ – ein Ereignis, bei dem jeweils Grösse und Pracht des British Empire mit Paraden aller Waffengattungen in einer minutiösen Perfektion zelebriert wird, die ihresgleichen weltweit sucht. Erneut hatte ich das Glück, der von den Briten so innig verehrten Königin aus nächster Nähe zu begegnen: Sie fuhr in einer schwarz lackierten, zweispännigen, von zwei Schimmeln gezogenen, einem Kutscher in goldener Uniform gelenkten und zwei in rotem Gewand eskortierten Kutsche dicht vor uns – und vor meiner Kamera (siehe Foto) vorbei. Doch dazwischen sollte es zu einer ganzen Reihe weiterer Begegnungen mit der Queen, dem Thronfolger Prinz Charles, aber auch



seiner tödlich verunglückten Ex-Gattin Prinzessin Diana kommen: Deren erste ereignete sich im denkwürdigen Zelt, das der Tessiner Architekt Mario Botta anlässlich der 700-Jahrfeier der Eidgenossenschaft im Sommer 1991 in Sils Maria aufstellen konnte. Inmitten dieses Zeltes sass an einem kleinen Tisch, ohne Leibwächter oder andere Eskorten, der damalige Schweizer Botschafter in London, Franz Muheim und neben ihm kein anderer als Prinz Charles. Da ich damals, als London-Korrespondent der Neuen Zürcher Zeitung, mit Botschafter Muheim befreundet war, wagte ich es, mich dem Tisch mit den beiden Herren zu nähern: Das war meine erste und letzte persönliche Begegnung mit dem künftigen Monarchen, dem ich doch immerhin meinen (für einen Schweizer doch eher seltenen) Vornamen zu verdanken habe! Was damals gesprochen wurde, entzieht sich meiner Erinnerung – weltbewegend kann es nicht gewesen sein. Zweifellos war ich in jenem denkwürdigen Moment viel zu aufgeregt um irgendetwas Gescheites von mir zu geben. Jedenfalls fiel es sofort in Vergessenheit – aber die Erinnerung an diese Begegnung im Zelt auf der Wiese im spätsommerlichen Sils Maria blieb unauslöschlich.

Doch es kam noch zu weiteren Begegnungen mit Mitgliedern der Königsfamilie: Als Grossbritannien-Korrespondent der NZZ kam ich damals, im Jahrzehnt zwischen 1989 und 1999, an den zahlreichen Skandalen und Skandälchen welche damals die königliche Familie heimsuchten (die Queen tätigte damals ihren berühmt gewordenen Ausspruch vom „Annus Horribilis“) und die namentlich um Prinz Charles, seiner damaligen Gattin Diana und seiner Geliebten

Mit Diana, Princess of Wales, hatte ich das Glück einer persönlichen Begegnung und eines sehr sympathischen Wortwechsels – im Garten des Buckingham Palace. Als Korrespondent eines der führenden Medien war ich einige Male zu den sommerlichen Garden Parties im Buckingham Palace eingeladen. Das war insofern eine eher komplizierte Angelegenheit, als man sich strikte an die Bekleidungs Vorschriften des Palastes zu halten hatte – die Briten nehmen diese Dinge bekanntlich sehr genau. Also musste ich vor dem Ereignis zu einem Kleiderverleih und mir einen (in der Sommerhitze unangenehm kratzenden – aber: „stiff upper lip“!) schwarzen Gehrock (morning suit) mit hellgrauem Gilet, dunkelgrauer Hose und Zylinder anpassen lassen. Das war nicht ganz billig, aber was tut man nicht alles, wenn man von der Queen geladen ist...

Der Weg führte durch den (damals noch für das Publikum geschlossenen) Königlichen Palast - wobei es galt, im Vorbeigehen die illustre Porzellansammlung mit dem von intensivem Gebrauch zerkratzten handbemalten Motiven in gläsernen Schaukästen zu bewundern – in den grossen, privaten Garten der Königsfamilie. Dort gab es einige Schlangen, in denen man anzustehen hatte und nach Wahl die persönliche Begegnung mit Prinz Charles, Prinzessin Diana anderen Mitgliedern der königlichen Familie oder gar der Queen selbst (selbstverständlich die längste Schlange) suchen durfte.

Ich wählte Diana, die damals schon die Medien (und nicht nur die Klatschpresse, die „Tabloids“) beherrschte und wurde nicht enttäuscht. Diese persönliche Begegnung von Angesicht zu Angesicht offenbarte mir zum ersten und letzten Mal die angenehme, charmante und alles andere als distanzierte oder gar hochmütige Persönlichkeit dieser bildschönen, jungen Frau. Dabei beging ich einen eher schwerwiegenden Protokollfehler – den sie mir aber umgehend und grossmütig verzieh: Ich initiierte unsere Unterhaltung und sprach sie auf unsere gemeinsamen Ski-Erfahrungen im Vorarlberger Ferienort Lech an. Das war falsch. Niemals darf man als erster das Wort an Mitglieder der Königsfamilie richten – man hat zu warten, bis sie einen ansprechen.

Was Charles betrifft, so war man bis zuletzt nicht vollständig sicher, ob er tatsächlich den Thron betreten werde. Nun, er hat es getan – mit Würde und doch einem unnötigen Patzer (betreffend Füllfeder). Die Beliebtheit seiner Mutter, welche ihre Aufgabe bis zum letzten Atemzug mit makelloser Hingabe erfüllte wird er zweifellos nie erreichen – doch, immerhin, er scheint zu einem für die meisten Briten akzeptablen Monarchen zu werden, wenn er in Kürze - am 6. Mai dieses Jahres - zum König Charles III. gekrönt wird. Die englische Monarchie ist gerettet: fürs erste.

Charles E. Ritterband



## Waldhaus Begegnungen 2.0

Seit ca. 10 Jahren komme ich nun jedes Jahr mit meiner Familie ins Waldhaus und ich denke, ein Teil des Charmes dieses Hotels besteht auch darin, dass man neben wechselnden Gästen auch immer wieder die gleichen Gesichter dort sieht. Familien, die jedes Jahr zur gleichen Zeit dort zusammentreffen und die, seien sie früher alle zusammen im gleichen Familienvan die kurvige Strasse über den Malojapass gefahren, nun aus verschiedenen Richtungen und verschiedenen Alltagen im Waldhaus zusammentreffen, um ein paar Tage wieder zusammen zu verbringen. Ein wenig, als hätte sich nichts verändert und gleichzeitig, um sich zu berichten, was sich alles verändert hat. Auch bei mir ist es langsam so, dass das Wochenende, was für uns fix geplant ist, als beständige Tradition zunächst in den Stundenplan der Schule, den Semesterplan der Uni und jetzt als erster Urlaubswunsch bei der Arbeit eingetragen werden muss. Für mich war immer klar, dass es wohl durch die Zeit, die man im Waldhaus verbracht hat, ge-

wisse Bekanntschaften gibt, die jedes Jahr wieder aufleben, wenn man sich kurz beim Abendessen sieht, in der Halle gleichzeitig auf seine Scones wartet, oder beim Büffet nebeneinander seinen Tee aufgiesst. Nie hätte ich aber gedacht, dass es auch Bekanntschaften in meinem Leben geben würde, die komplett indirekt übers Waldhaus gebildet werden würden, gar ausserhalb des Hotels entstehen und dann erst im 100sten Schritt zu einem gemeinsamen Brunch in eben dieser Halle führen würden.

Genau das ist mir dieses Jahr passiert und bei genau so einem Brunch fand ich mich vor einer Woche wieder. Wir trafen uns nicht im Engadin und unterhielten uns bei unserer ersten Begegnung nicht einmal auf der Sprache, auf der wir uns jetzt unterhalten. Im Sommer habe ich für vier Monate in Lausanne gearbeitet und war dort natürlich komplett neu und ohne mein festes Netz an bekannten Gesichtern, bei denen man nicht jede Konversation damit anfangen muss, zu berich-

ten, woher man kommt, was man macht und wo man Französisch gelernt hat. Jedes Gespräch ist in einer Fremdsprache und zu Beginn jeden Gespräches ist man sich fremd. Umso erfrischender war es, als eines Tages, es muss wohl der zweite Monat gewesen sein, an dem ich wie jede Woche ins Lauftraining ging und wieder jemand Neuem erklärte, was ich in Lausanne arbeitete, plötzlich jemand auch Deutsch sprach. Jeder, der schon mal längere Zeit in einer fremden Sprache «gelebt hat» wird mich vielleicht verstehen, wenn ich sage, dass man anfängt die eigene Muttersprache zu vermissen und umso mehr das Gefühl hat mit einer Person, die in diesem Kontext die Muttersprache teilt, direkt besser kommunizieren zu können. Sich besser zu verstehen, als mit den anderen, einfach, weil man sich besser versteht. Genau in dieser angenehmen Situation befand ich mich also, als ebendiese Person mir mitteilte, in einem Hotel in Graubünden gearbeitet zu haben... und nicht nur Graubünden, im Engadin... in Sils...

im Waldhaus. Ich glaube mein donnerstägliche Intervalltraining ist mir nie wieder so kurz vorgekommen, wie an eben diesem Tag unserer Waldhausbekanntschaft.

Im Nachhinein lässt sich natürlich nicht mehr sagen, ob unsere Freundschaft gleich verlaufen wäre, hätte es diese Gemeinsamkeit des Waldhauses, als kleine gemeinsame Heimat in der Fremde, nicht gegeben. Sicher verstanden wir uns auch einfach gut und waren, wie man so sagt «auf der gleichen Wellenlänge». Aber dennoch verband uns von Tag eins etwas und wer weiss, vielleicht hat auch genau das dazu geführt, dass wir vor einer Woche gemeinsam Wasser aus dieser riesigen silbernen Heisswasserkanne genommen haben, die wohl jeder Waldhaus-Gast kennt, unseren Tee nebeneinander aufgegossen haben und danach zum gleichen Tisch gelaufen sind.

Cyra Crone

## Malen für Kinder und Jugendliche

Der grosse Konferenzraum «Fex» ist bis unter die Decke mit Folie ausgekleidet. Mitten im Raum steht ein riesiger Tisch. Die schmalen Tische an der Wand sind mit Acryl- und Gouachefarben, Stiften, Pinseln, Spachteln und Paletten belegt. Staffeleien und zahlreiche verschieden grosse Malwände stehen bereit. Unter dem Fenster sind einige Kunstbücher aufgereiht. Eine inspirierende Werkstattstimmung.

Wir begrüssen eine Gruppe von erwartungsvollen Kindern und Jugendlichen. Einige verbringen ihre Ferien im Hotel oder irgendwo im Engadin und andere sind Schulkinder aus Sils und Umgebung. Manche nehmen schon seit Jahren an den Malkursen teil.

So leiten wir bereits zum 17. Mal die Herbstmalwochen. Wir, also Elisabeth und Luis Coray, die Allrounderin und der über die Bündner Berge hinaus bekannte Kunstschafter, mit den Töchtern Lea, Toja und Maira, die trotz Studium und Arbeit immer gerne dabei sind, teilen die Aufgaben täglich auf. Zum Beispiel ist eine Person für die Materialausgabe und je eine Person für eine kleine Gruppe von Kindern zuständig. So erhält jede und jeder eine individuelle Begleitung.

### Was möchtest du malen?

Das spontane Skizzieren bringt spannende Ideen hervor, was später alles auf den Malgrund aus Holz oder Baumwolle soll. Hin und wieder ist die Suche nach einem Motiv ein längerer Prozess. Inspirationen gibt's zu-

sätzlich in Fachbüchern und in der Fotoideenkiste oder am Computer im Internet. Manchmal bringen die Kinder ein Foto des Familienhundes, eines Sportidols oder einer Engadiner Landschaft.

Unser Schwerpunkt ist Malen mit Acryl und weniger das Zeichnerische mit Stiften. Bei der Umsetzung arbeiten die Kinder frei, dürfen aber auch, je nach Motiv und Alter, verschiedene Techniken und Hilfsmittel beim Übertragen auf den Malgrund verwenden. So machen und machen es ja auch die alten und neuen Meisterinnen und Meister.

### Hast du deinen Platz bereit?

Staffelei, Malgrund, mindestens 3 Pinsel, ein Glas mit Wasser, Lumpen, alles muss am richtigen Ort bereit sein – wie das «Mis en place» in der Hotelküche die Grundlage für den Kocherfolg ist.

### Welche Farben möchtest du?

Aus einer riesigen Auswahl an Farben wählen die Kinder ihre Farben aus. Manchmal wird das Farbrad verwendet, um den passenden Ton zu suchen.

Alle beginnen mit der ersten Farbschicht. Wir ermuntern sie, mutig Farbe aufzutragen, in sogenannten Schichten zu malen. Falsch kann man nichts machen. Wir fragen nach. Sollen die Farben eher dünn oder pastös, mit schnellem oder langsamem Duktus aufgetragen werden? Kann vielleicht ein Spachtel die Wirkung verstärken? Wir unterstützen, wenn Hilfe erwünscht ist.

### Warum hat das Waldhaus so viele Fenster?

Es wird sehr konzentriert und ausdauernd gearbeitet. Das erstaunt uns immer wieder. Das Hotel Waldhaus soll aber keine fotografische Wiedergabe ergeben. Die Interpretation eines Sujets lässt viele Freiheiten. Die Stunden sind auch ein kleines Abenteuer, wir gehen gemeinsam auf eine Malreise. Wir geben uns nicht als Experten, diskutieren lieber über die vielen Farben von Schnee, des Sees und des Himmels. Die Malstunden sind zum Austausch super geeignet. Es wird neben Deutsch auch Französisch, Romanisch, Englisch, Italienisch, Portugiesisch und in anderen Sprachen gesprochen. Die Kinder schnappen Wörter auf, lernen sogar romanische Kinderverse. Gross und klein inspirieren sich gegenseitig. Gruppendynamisch läuft so viel und eine positive Energie ist jeweils spürbar. Die Abenteuerreise, auch für uns Coaches Freude und Erfüllung.

### Was siehst du?

Bildbetrachtungen sind uns wichtig, so gehören auch die Kunstwerke im Hotel Waldhaus dazu: Gemälde von Clara Porges, Gerhard Richter und weiteren zeitgenössischen Kunstschaftern. Wir sprechen in der Gruppe auch über ein Bild eines Kindes, wenn das Kind einverstanden ist. Konstruktive Rückmeldungen spornen das Kind vielleicht an, noch ein Detail oder eine Farbe zu ergänzen.

Gegen Ende der Woche gibt es im Musiksalon vor dem grossen Speisesaal, eine Bilderausstellung: Abstraktes trifft Figuratives, Gros-

ses - Kleines, Buntes - Unifarbenes. Die Kinder sind mächtig stolz und freuen sich sehr, ihre Bilder ihrer Familie und den Gästen zu zeigen. Die Möglichkeit, die Bilder in einem festlichen Rahmen zu präsentieren, ist eine wunderbare Geste der Hoteldirektion, welche nicht nur die jungen Bildschaffenden, sondern auch wir vom Leitungsteam schätzen. Wir bedanken uns dafür herzlich.

Das Leitungsteam:  
Elisabeth und Luis Coray  
sowie Lea, Toja und Maira

### KREATIVER MALKURS FÜR KINDER UND JUGENDLICHE mit Luis Coray und seiner Familie

Der Kurs findet vom 9. – 20. Oktober statt. Jeweils ab 9.00 Uhr und 16.30 Uhr in Zweistunden-Blöcke (für Kinder ab 5 Jahren).

Wie die Profis geht es an die Leinwände. Alle, die Lust haben, mit Farben und Formen zu spielen, sind herzlich willkommen – ob nur mal für zwei Stunden oder immer wieder!

Weitere Informationen siehe:  
<https://waldhaus-sils.ch/> und  
[www.luiscoray.com](http://www.luiscoray.com)



## Nachruf Markus Huber



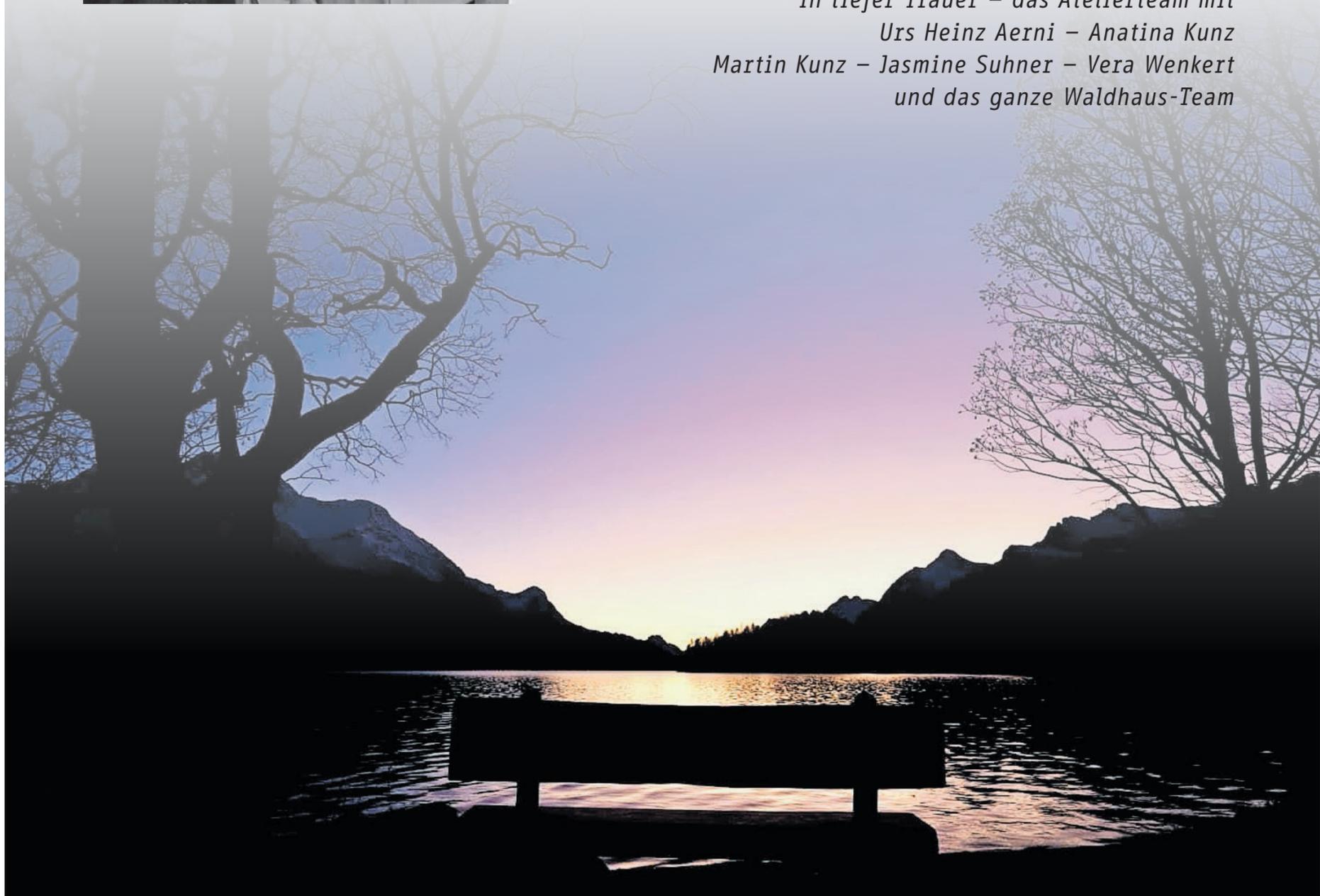
*Manchmal kündigt er sich an, öfter aber kommt er unvorhergesehen, indem er uns herausreisst, scheinbar sinnlos. Manchmal wird er gewählt, der Tod. Als Erlöser. Oder als das trügerische Versprechen eines neuen Lebens?*

**Markus Huber**, der Mitbegründer unserer philosophischen Anlässe – ursprünglich als das Projekt Philosophie im Gartenhaus, seit 2014 im Rahmen des Ateliers für Kunst und Philosophie – ist nicht mehr unter uns. Als bester Freund von Martin Kunz hat er vor rund 25 Jahren mit ihm zusammen eine Form des dialogischen Philosophierens entwickelt, das die beiden auch in andere Institutionen exportiert haben. Den Aufbau und Betrieb des Ateliers hat Markus gedanklich, seelisch und materiell mitgetragen. Er war ein hochintelligenter und herzensguter Mensch, der im Gespräch mit seinem Partner und den Gästen bei unseren Sehnsüchten anknüpfte und Scheinantworten in echte Fragen verwandelte.



*Die letzten Fragen aber...*

*In tiefer Trauer – das Atelierteam mit  
Urs Heinz Aerni – Anatina Kunz  
Martin Kunz – Jasmine Suhner – Vera Wenkert  
und das ganze Waldhaus-Team*



## Les adieux



Es waren anregende Jahre. Und es war eine wunderschöne Zeit, die wir gemeinsam mit Ihnen verbringen durften: Die 20 Jahre seit der Gründung von Resonanzen, die nun mit einem grossen Schlussakkord zu Ende geht.

Die zwei Dekaden seit 2003 – sie waren geprägt von eindrucksvollen Konzerten, wunderbaren Musikerinnen und Musikern und natürlich von Ihnen, unserem geschätzten Publikum. Was Resonanzen dabei auszeichnete: Dass wir nicht auf das Übliche, sondern auf das Besondere gesetzt haben. Ein wichtiger Aspekt waren hier unsere Spielstätten im kulturträchtigen Engadin – zuerst im Hotel Laudinella in St. Moritz, dann im Waldhaus Sils. Doch vor allem unser Programm hat dazu beigetragen, dass Resonanzen immer wieder mit speziellen Preziosen und echten Highlights glänzen konnte.

Sternstunden waren zum Beispiel die Auftritte bekannter Komponisten wie Frangis Ali-Sade und Per Nørgård oder die vier Konzerte mit Werken vom russisch-polnischen Komponisten Mieczyslaw Weinberg im Jahr 2006, als dieses Genie in unseren Breiten noch gänzlich unbekannt war. Besonders war nicht nur das musikalische Programm unseres Festivals, sondern auch die Atmosphäre, welche Resonanzen bis heute prägt. Denn Weltklassekünstlerinnen und -Künstler in einen intimen Rahmen hautnah zu erleben – das ist etwas, das sich viele Musikliebhabende wünschen und das wir dank vielen persönlichen Kontakten ermöglichen konnten. So durften wir die Bratscherin Tabea Zimmermann, den Cellist Je-

an-Guihen Queyras und die Perkussionistin Evelyne Glennie ebenso bei uns begrüßen, wie den Schauspieler Bruno Ganz, den Kabarettisten Emil Steinberger und den Starpianisten Alfred Brendel.

Neben arrivierten Musikerinnen und Musikern wollten wir aber auch aufstrebenden Kunstschaffenden eine Bühne bieten: Dazu haben wir die Konzertreihe «Next Generation» lanciert, bei der 2004 Sol Gabetta zu Gast war, die heute international grosse Erfolge feiert. Und auch dieses Jahr können wir mit dem jungen Schweizer Geiger Raphael Nussbaumer einen Musiker präsentieren, von dem man noch viel hören wird – nicht nur an der Violine, sondern auch in der Presse.

Doch nun ist es Zeit, Adieu zu sagen: Nicht mit einem Trauermarsch, sondern mit einem lebendigen Allegro und grossem Finale. Denn nach 20 langen Jahren möchte ich Platz für Neues schaffen. Darum geht Resonanzen 2023 zum letzten Mal über die Bühne und mir bleibt nur noch, einen grossen Dank auszusprechen: An die vielen Künstlerinnen und Künstler, an das Waldhaus Sils, welches uns mit viel Engagement unterstützt hat und natürlich an Sie – an das Publikum von Resonanzen, mit dem wir gemeinsam viele unvergessliche Momente geniessen durften.

Mit herzlichen Grüssen  
Kamilla Schatz

## «Muschgs Sonntagspredigt» in Sils

Das Waldhaus Sils stellte zum 22. Mal die erhabene Kulisse der Hesse-Tage, die vom 16. bis zum 19. Juni stattfanden. Der Höhepunkt der Tagung, die im Zeichen von Hesses «Siddhartha» stand, bildete Adolf Muschgs Abschlussvortrag am Sonntag.

«Viele Hesse-Liebhaber besuchen all-jährlich die Tagung in Sils», bestätigt Ersel Sertkan, Geschäftsführer von Sils Tourismus, den Eindruck einer eingeschworenen Gemeinschaft von Hesse-Kundigen. Dieses Jahr kamen knapp 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Der Veranstaltungssaal war bis auf den letzten Platz besetzt, wobei es auch krankheitsbedingte Absagen gab, so Sertkan. «Die Hesse-Tage stehen für Sils jeweils für einen starken Sommerauftakt», so der Geschäftsführer.

### Hochkarätige Experten

Nach der musikalischen Eröffnung am Donnerstag mit Graziella Rossi, Helmut Vogel und Schülerinnen und Schülern der Musikschule Oberengadin, unter der musikalischen Leitung von Anton Ludwig Wilhalm, folgten zwei Tage mit spannenden Fachvorträgen von Hesse-Experten, die sich mit dem diesjährigen Thema «Zwischen asiatischer Spiritualität und europäischer Psychoanalyse» (EP/PL vom 14. Juni) auseinandersetzten. Am Samstag zeigte Martin Kämpchen Parallelen zu asketischen Figuren in der modernen Literatur auf, darunter Stefan Zweigs «Augen des ewigen Bruders» von 1922 und Karl Gjellerups «Der Pilger Kamanita» aus dem Jahr 1906. Karl-Josef Kuschel demonstrierte in seinem Referat, wie genau Hesse in «Siddhartha» mit seinen Quellen verfuhr; einer der wichtigsten Referenzen war das Werk des Buddhisten Paul Deussen.



### Höhepunkt der Hesse-Tage

Am Sonntag wartete das Publikum schliesslich gespannt auf die Synthese von Adolf Muschg, dessen kritische Reflexionen, auch liebevoll «Muschgs Sonntagspredigt» genannt, seit gut zwanzig Jahren fester Bestandteil der Hesse-Tage sind. Er sei eigentlich der Falsche für die diesjährige Synthese, meinte Muschg eingangs seines Referates, «Siddhartha» sei jenes Werk von Hesse, mit dem er am wenigsten anfangen könne. Auf dieses sei er als Pubertierender in der evangelischen Lehranstalt Schiers gestossen, beim Ordnen der Bibliothek des Direktors. «Narziss und Goldmund» habe er verschlungen, entdeckte er darin zum ersten Mal den Geschlechtsverkehr in der Literatur, die geballte Weisheit in «Siddhartha» habe ihn aber erschlagen, schliesslich hörte er davon genug im Gottesdienst, so Muschg.

### Askese als Irrweg

Muschg erzählt von seinem Freund Jürg Wunderli, mit dem er sich am Gymnasium angefreundet und in langen Gesprächen über



Hesses «Glasperlenspiel» diskutiert hätte. Wunderli, wie Muschg seinen Freund nennt, sah im «Glasperlenspiel» die Fortsetzung von «Siddhartha» – in welchem der Protagonist Siddhartha seinem Sohn die spielerische Begleitung schuldig bleibt. Dies sei einerseits die Schwachstelle der zu glatten Erzählung, so Muschg, zugleich aber die interessanteste Stelle in diesem Werk. Wunderli wurde Arzt, selbst unter einer Nierenentzündung leidend. Es war die Zeit der 60er-Jahre, Muschg erlebte die Studentenrevolten in den USA als Hochschullehrer hautnah mit. Während Osho in Poona das Kamasutra feierte, schloss sich sein Freund Wunderli in Winterthur dem Guru Swami Omkarananda an. Dieser wollte die Nierenkrankheit des Freundes durch Gebete heilen, so Muschg. Wunderli hungerte sich schliesslich zu Tode. Das traurige Schicksal des Freundes erklärt Muschgs «Abneigung gegen Lebensregeln». Der Schriftsteller erfuhr, wie der Weg der Askese, der in der Literatur als eine kontinuierliche, glatte Entwicklung beschrieben wird, in der

Realität gnadenlos scheiterte. Muschg kennt den Zen-Buddhismus aber auch aus eigener Erfahrung. Mit Mitte 20 war er als Hochschullehrer in Tokio tätig.

### Gegen Dogmen

Er genoss Unterricht beim Sohn eines grossen Zen-Meisters, wie er ausführt. Trotz der Strenge, die dem Zen-Buddhismus innewohnt, lebe dieser von seinem Nicht-Dogma im Sinne der Maxime: «Am Ende musst du leer sein, um die Fülle zu erkennen.» Dieses Lachen fehlte den monotheistischen Religionen, so Muschg. Der Literat schlägt eine Brücke zum digitalen Zeitalter, das stets eine Entscheidung im Sinne des «Entweder-oder» fordere, «eine Verrücktheit, die sich kein Märchen leisten kann», so Muschg. Muschg mag ratlose Romane wie Muschgs «Der Mann ohne Eigenschaften», wie er abschliessend erläutert. Hesse schätze er da, wo er nicht «straight forward» sei, «wo die Lücke leuchtet», wie Muschg sagt. Diese zündenden und zündelnden Antworten bis ins hohe Alter findet er in Hesses Briefen. Was ihn bei Hesse halte, sei mitunter der jährliche Austausch mit dem treuen Publikum, meint Muschg.

Muschg wäre nicht Muschg, liessen sich seine leuchtenden Lücken in einem kurzen Bericht zusammenfügen. Mehr über die Verbindung von Kunst und Leben, Witzigem und Abgründigem findet sich in seinem 2021 erschienenen Roman «Aberleben».

Bettina Gugger  
Engadiner Post

Samstag, 24. Dezember 2022

## Reportage

# Weihnachtsmesse im Grandhotel

Das legendäre Oberengadiner Hotel «Waldhaus Sils» hat eigentlich gleich zwei Kapellen. Die eine spielt täglich zum Tee und zum Tanz, die andere öffnet sich im Untergeschoss hin und wieder für Gottesdienste.

Ruth Spitzenpfeil (Text)  
und Mayk Wendt (Bilder)

Jedes der acht bekannten 5-Sterne-Hotels im Oberengadin hat seine Besonderheiten – das «Waldhaus» in Sils i. E. einfach noch ein bisschen mehr. Die vielen Stammgäste lieben es vielleicht gerade dafür, dass der übliche Luxus, den es in allen Nobelherbergen der Welt gibt, hier nicht die Hauptsache ist. Eine der Besonderheiten liegt etwas verborgen im Untergeschoss und ist vermutlich von vielen Besuchern noch gar nie entdeckt worden. Wie es sich für den Stil des Hauses gehört, werden sie auch nur sehr dezent darauf aufmerk-

**Hotelgäste müssen nicht in die kalte Winternacht hinaus, um eine heilige Messe zu besuchen.**

sam gemacht. Eine kleine Notiz verrät den Hotelgästen, dass sie etwa an Weihnachten nicht in die kalte Winternacht hinaus müssen, um eine heilige Messe zu besuchen. Denn dieses Hotel hat seine eigene Hauskapelle – einen geweihten Raum für Gottesdienste, komplett mit Orgel, Tabernakel und Sakristei. In einem Schrank hängen sogar Messgewänder bereit.

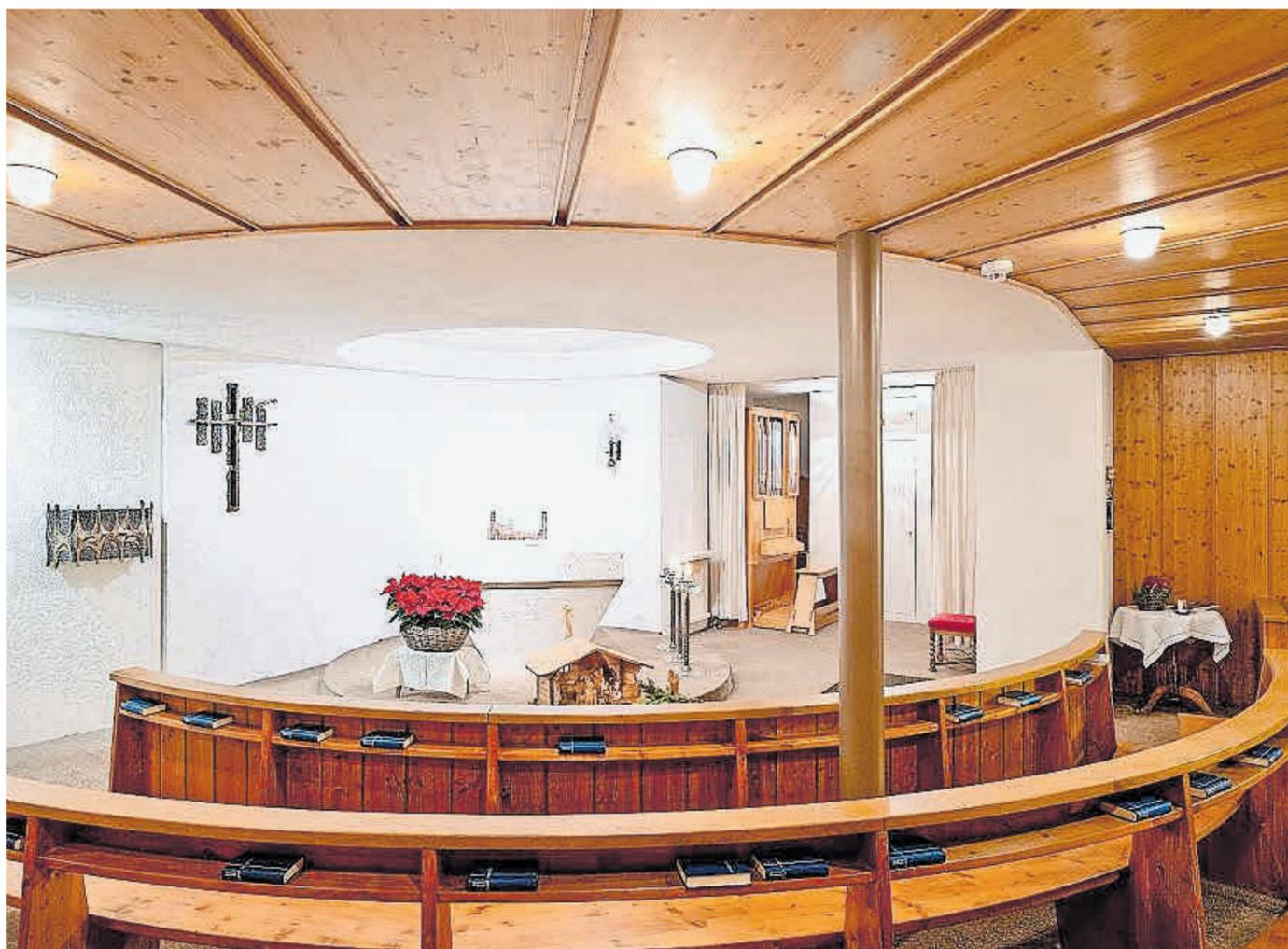
## Und die Musik spielt dazu

Fragt man im «Waldhaus» nach «der Kapelle» könnte es jedoch Missverständnisse geben. Denn eine Musikkapelle, bestehend aus Piano, Cello und Geige spielt jeden Nachmittag in der famosen Hotelhalle zum Tee auf, um sich dann am Abend zur Tanzkapelle zu mausern, die in der Bar zum gepflegten Foxtrott oder Walzer lädt.

Wie kommt aber ein Grandhotel zu seinem eigenen kleinen Kirchenraum? Das erklärt uns Maria Dietrich auf dem Weg zur Kapelle, der gar nicht so leicht zu finden ist. Sie ist die Urenkelin des Gründers dieses Hotelmonuments, das inzwischen sogar schon von der fünften Generation, ihren Söhnen Patrick und Claudio Dietrich, geführt wird. Dabei muss man wissen, dass in der «Waldhaus»-Geschichte das Zepter mehrmals von Töchtern übernommen wurde, die sich jeweils einen passenden Mann für Herz und Hotel an die Seite holten. Deshalb sind es drei Namen, die in der Familiensaga auftauchen: Giger, Kienberger und jetzt Dietrich. So heisst Marias Ehemann Felix, der 1975 «einheiratete».

## Für die Katholiken von Sils

Gebaut wurde das Märchenschloss über den Oberengadiner Seen im Jahr 1908 von Josef Giger. Er stammte aus dem kleinen Murg am Walensee, hatte aber schon sein ganzes Leben lang grosse Hotels geleitet. Und er war Katholik. Als er im Alter von 61 Jahren seinen Traum verwirklichte, das eigene Grandhotel zu planen, sah er auch eine Kapelle darin vor. Sie sollte den Gästen dienen, vor allem aber den katholischen Bewohnern von Sils und dem



Bereit für Weihnachten: Die Kapelle im Hotel «Waldhaus» in Sils i. E. wurde 1908 erbaut und 1978 erweitert.



Familiensache: Maria Dietrich öffnet die Tür zum Kirchenraum, der die Idee ihres Urgrossvaters Josef Giger war.



Gehört dazu: Die Krippe ist Schweizer Handwerkskunst und ergänzt seit 1986 die Ausstattung zur Weihnachtszeit.

Fextal inklusive der vielen Saisonangestellten. Im überwiegend reformierten Oberengadin gab es nämlich nur in St. Moritz ein katholisches Gotteshaus. Damit der Bischof die privat gebaute Kapelle in Sils weihte, musste Giger allerdings einen direkten Zugang von ausserhalb des Hotels vorsehen.

«Meine Eltern Rolf und Rita Kienberger haben hier am 16. Juni 1951 geheiratet», erzählt Maria Dietrich. «Das war nach jenem schlimmen Lawinenwinter, und der Schnee lag so hoch, dass die Aussentüre immer noch meterhoch verschüttet war.» Auch heute gelangt man nur über eine schmale Treppe im Innern des Hotels, vorbei an Lagerräumen und Angestelltenzimmern zur «Chapelle», wie es auf dem Schild im Flur heisst. Das liegt aber nicht am Schnee, sondern an einer grösseren Erweiterung des Hauses. Die Kienbergers liessen 1978 den Speise-

saal durch eine Veranda in Richtung Osten erweitern. Dafür mussten sie zwar den Zugang nach aussen opfern, das erlaubte ihnen aber auch die Erweiterung der Kapelle auf die heutige Grösse. «Es war das letzte Projekt meiner Eltern vor ihrer Pensionierung und es lag ihnen sehr am Herzen», erklärt die heute ebenfalls pensionierte Hotelière, die aber immer noch einige «Ämtli» im Haus ausfüllt.

Das heutige Aussehen der Kapelle als Rotunde geht also auf die Siebzigerjahre zurück. 1986 ergänzten dann die Dietrichs die Ausstattung im Stil der nachkonziliaren Moderne. Der stimmungsvolle Kirchenraum bietet rund 50 Sitzplätze; und mit so vielen Besuchern zur Messe am Weihnachts- sowie am Neujahrstag rechnet man jetzt auch. Zelebriert werden diese beiden Gottesdienste vom Pfarrer aus St. Moritz.

## Wenn Priester Ferien machen

«Früher hatten wir noch viel mehr Priester, die bei uns Ferien machten; die lasen dann hier jeweils die Sonntagsmesse», erinnert sich Dietrich. Aber an den hohen Feiertagen versuche man immer, den Kirchengang im Hotel zu ermöglichen. Für Hochzeiten sei der Raum eher zu klein, aber die Taufen ihrer eigenen Kinder und von etlichen der neun Enkel hätten hier stattgefunden, sagt sie. Und die Musik? Häufig greift man auf den weitherum bekannten Organisten Werner Steidle zurück. Doch wenn der nicht kann, dann springt wie jetzt an Weihnachten das «Waldhaus»-Trio ein. Dann spielt also die Hauskapelle in der Hauskapelle.



Mehr Bilder:

«suedostschweiz.ch/advent22»

## Gesang berührt Herz

Vom 11. bis 15. April führte die «Opera Engiadina» zusammen mit dem Hotel Waldhaus in Sils einen Meisterkurs mit der bekannten Sängerin Vesselina Kasarova durch. Mit dabei war der Bündner Sänger Martin Roth, Stipendiat der Opera Engiadina.

Am Donnerstagnachmittag erhielten Interessierte einen Einblick in diese Werkstatt der Gesangskunst. Eindrücklich führte Vesselina Kasarova darin vor Augen, wieviel an ziselierter Vorarbeit für einen perfekten Gesangsvortrag nötig ist.

### TECHNIK

Schritt für Schritt ging die berühmte Mezzosopranistin mit den Studierenden das Gesangsstück durch, das diese ausgewählt hatten, arbeitete mit ihnen an Übergängen, hellte Farben einzelner Vokale auf und gestaltete mit ihnen zusammen musikalische Phrasierungen. Den Sängerinnen und Sängern gelang es gut, mit spezifischen Übungen die kurzen präzisen Anregungen ihrer Lehrerin umzusetzen. Der Effekt war frappant und die Studierenden blühten förmlich auf. Ihre Stimmen klangen nun frei und leicht.

### GEFÜHL

In jedem Konzert geht es darum, den Inhalt der Musik glaubhaft darzustellen und die Herzen des Publikums zu berühren. Eine gute Technik hilft den Sängerinnen und Sängern, sich vom Klang ihrer Stimme tragen zu lassen und Momente inniger Verbundenheit mit den Zuhörenden zu geniessen.

### AUTHENTIZITÄT

Jede Stimme ist anders und der Charakter jeder Person verschieden. Vesselina Kasarova legt den Studierenden denn auch ans Herz, nicht einem Ideal oder Vorbild nachzueifern, sondern authentisch und sich selber treu zu bleiben. Im Kurs vermittelt sie

ihnen die Technik, die sie brauchen, um Musik ihrer Persönlichkeit entsprechend auszudrücken und zu einer eigenen unverwechselbaren Interpretation zu finden.

Sich selber treu bleiben heisst auch, der eigenen Stimme Sorge tragen und nicht zu früh Angebote annehmen, die ihr schaden könnten. Vesselina Kasarova hat ihre Karriere sorgfältig aufbauen können und blickt auf viele bereichernde Begegnungen mit Dirigenten wie Nikolaus Harnoncourt oder der berühmten slowakischen Sopranistin Elena Gruberová. In Bulgarien geboren und aufgewachsen wurde Vesselina Kasarova bereits mit 24 Jahren Teil des Ensembles des Opernhauses in Zürich, wo sie bis heute lebt.

### KUNST UND WAHRHEIT

Sängerinnen und Sänger müssen bereit sein, dem Publikum ihr Innerstes zu schenken. Das wird in diesem Workshop deutlich. Trotz aller Wahrheit bleibt aber auch Gesang eine Kunst oder wie Vesselina Kasarova in einem Interview meinte: „Wir sind singende Schauspieler.“ Wie diese müssen auch Sängerinnen und Sänger die Bühne lieben. Bühnenpräsenz und der Umgang mit Ängsten oder Unsicherheiten kann trainiert werden, nicht aber die Freude am Auftreten. Vesselina Kasarova besitzt nicht nur eine grossartige Stimme sondern auch schauspielerisches Talent, das sie in ihren Auftritten wirkungsvoll einzusetzen weiss. Trotz ihres Erfolges wirkt die weltbekannte Mezzosopranistin im Umgang bescheiden und hat sichtlich Freude daran, ihr Wissen an die junge Generation weiterzugeben.

Martin Roth, der Bariton aus Chur, war nicht zuletzt von der Energie und der starken Präsenz der Sängerin beeindruckt. Die präzise Arbeit am Detail und die musikalische Gestaltung von Phrasen sind weitere Punkte, die ihm sehr gefallen haben. Persönlich nimmt



er die Rundheit seiner Stimme als grösstes Geschenk aus dem Kurs mit nach Hause.

### OPERA ENGIADINA

Der Einblick in die Werkstatt mit den Sängerinnen und Sängern hat deutlich vor Augen geführt, wieviel Arbeit im Aufbau einer Stimme steckt und welch enorme Konzentration ein Gesangsvortrag verlangt. Gleichzeitig sensibilisierte der Meisterkurs die Zuhörenden für Feinheiten der Gesangskunst und animierte sie, beim nächsten Opernbesuch genau hinzuhören.

Der Opera Engiadina unter Leitung von Claudio Danuser kommt das grosse Verdienst zu, mit diesem Angebot aber auch mit einer Opernchorwoche, die vom 30.08. bis

02.09.2023 stattfindet oder mit einer Weindegustation in Tirano die Oper einem breiteren Kreis von Interessierten näher zu bringen. Informationen zu weiteren Veranstaltungen finden sich unter [www.operaengiadina.ch](http://www.operaengiadina.ch).

Das beeindruckende Abschlusskonzert der Meisterklasse fand am Samstag, 15. April um 17.00 Uhr im Hotel Waldhaus statt und wurde gekrönt durch Zugaben von Vesselina Kasarowa.

Ester Mottini  
Mitarbeiterin Engadiner Post

## Die musikalischen Geister des Waldhauses



Als das Waldhaus gebaut wurde, befand sich die Reproduktion von Musik noch in ihren Kinderschuhen. Kommerzielle akustische Aufnahmen waren seit ein paar Jahren möglich, aber schwierig zu produzieren, und das Resultat enthielt mindestens so viel Nebengeräusch wie Klang; man musste sich dabei Vieles schönhören. In dieser

Zeit kam ein Gerät auf den Markt, das Klavierspiel wiedergeben konnte, und versprach, das Künstlerspiel in seinen feinsten Nuancen authentisch zum Klingen zu bringen. Das «Welte-Mignon», ein Reproduktionsklavier, das auf Papierrollen kodierte Aufnahmen abspielt, wurde ein grosser Erfolg, alles, was pianistisch Rang und Namen hatte, liess sich aufnehmen, Konkurrenzprodukte entstanden, und der Boom wurde erst von der Verbesserung der akustischen Aufnahme und der Weltwirtschaftskrise beendet. Das der technischen Innovation verpflichtete Waldhaus erstand im Jahr 1910 ein Welte-Mignon und pflegt eine repräsentative Rollensammlung.

Seit damals begleiten das Welte-Mignon zwei Reaktionen: Faszination und Kontroverse. Die Faszination ist unmittelbar erlebbar, wenn man das Instrument im Konzert hört, wie das im Waldhaus regelmässig möglich ist: Die Pianistinnen und Pianisten einer längst vergangenen Zeit erscheinen und spielen in geisterhafter Weise auf dem Klavier im Blauen Salon; die Persönlichkeiten sind sehr klar zu unterscheiden, Camille Saint-Saëns sitzt unverkennbar am Instrument, man sieht ihn nur nicht. Solche imaginierten Zeitreisen wurden immer schon kontrovers beurteilt. Zunächst gibt es die Verteidiger der Au-

dio-Aufnahme, für die ein wie stark auch immer verzerrtes und eher einem Geräusch ähnliches akustisches Ereignis auf einem Wachszyylinder authentischer ist als ein Tonsteuerungsbefehl auf einer Papierrolle. Technisch Interessierte weisen darauf hin, dass Einiges bezüglich der Aufnahmetechnik ungeklärt bleibt, und wer die aktuellen Standards der musikalischen Interpretation verteidigt, für den können diese Aufnahmen nicht echt sein, weil sie ein ganz anderes Klavierspiel dokumentieren, als das heute normativ akzeptiert würde.

Tatsächlich können Welte-Abspielungen haarsträubend unterschiedlich sein. Sie sind vom Zustand der Rolle, vielen technischen Details und sogar vom Wetter abhängig; was am Vortrag gut geklungen hat, kann plötzlich stockend, übertrieben und unmusikalisch daherkommen. Schliesslich ist man auf über 100-jährige Technik angewiesen; Reproduktionsklaviere befinden sich im Zustand permanenter Revision. Trotzdem sind diese Aufnahmen wichtige und weitgehend unerforschte Zeugen für das Klavierspiel am Ende des langen 19. Jahrhunderts, als Kreativität und Interpretation noch näher beieinander waren. Die Hochschule der Künste Bern hat eine Reihe von Forschungsprojekten durchge-

führt mit dem Ziel, Rollenaufnahmen verlässlich auswerten zu können. Die Rollen werden mit grossem technischem Aufwand gescannt und die kodierte Dynamik digital ausgewertet, sodass am Ende des Prozesses eine virtuelle Abspielung steht, die nicht mehr durch Papierverzug, verschmutzte Ventile und Luftfeuchtigkeit beeinträchtigt wird. Dabei zeigt sich nun ein Klavierspiel von überbordender Individualität, interpretatorischem Erfindungsreichtum und überraschender Detailfülle. Diese Art der Interpretation findet insbesondere Interesse bei einer jüngeren Generation von Musiker\*innen, die aus der heutigen Standardisierung ausbrechen wollen.

Welte-Mignon-Rollen bleiben dabei Quellen, also Dokumente, die Stärken und Schwächen haben, dies zu diskutieren erscheint wichtiger als die Verteidigung von Parteistandpunkten. Gleichzeitig steht Welte-Mignon auch für eine Kulturtechnik, wie sie im Waldhaus seit der kongenialen Instandstellung des Instruments durch den Haustechniker Guido Schmidt gepflegt wird: das gemeinsame Anhören und Diskutieren historischer Aufnahmen. Hier kann die virtuelle Abspielung keineswegs das Original ersetzen. Das Waldhaus-Instrument ist eines der wenigen Welte-Mignons, die noch im ursprünglichen Setting erlebbar

sind. Nicht nur das ungewöhnliche Klavierspiel, die ingenüose Technik und das teilweise vergessene Repertoire faszinieren: Man lernt auch musikalische Lebenswege kennen, die aus unserem Blickfeld verschwunden sind. Helene Kirsch, Arthur de Greef, Fannie Bloomfield-Zeisler, Ludwig Schytte und viele andere harren der Entdeckung. Ein Besuch im Salon bleu lohnt sich!

Manuel Bärtsch und  
Sebastian Bausch



## Das Waldhaus, die Sinfonia und mein Sohn

Ende Dezember, spät abends, plauderten Felix Dietrich und ich über die Waldhaus Zeitung. Ich erzählte ihm, dass ich immer wieder überlege, ob ich es wagen soll, einen kleinen Artikel beizusteuern. Er ermunterte mich in seiner gewohnt charmanten Art und regte an, etwas über die Sinfonia zu schreiben. Das mach ich gerne. Aber über die Sinfonia schreiben, heisst für mich, auch über das Waldhaus zu schreiben - und über meinen Sohn.

**«Mama, die haben einen Koch, der kann aus Orangensaft Rührei machen!»**

Vincent war zum ersten Mal im Waldhaus. Er war schwer beeindruckt von dem Frühstücksangebot und vor allem von dem besagten Koch. Das war 2004. Vincent war 10 Jahre alt. Das Waldhaus wurde als „Historisches Hotel des Jahres“ ausgezeichnet und der Pianist Juraj Farcas feierte sein 25 jähriges Jubiläum als «Hauskapellmeister». Das bringt uns zur Sinfonia. Denn dieses Orchester hatte das grosse Vergnügen und die Ehre, seine Sinfonie «Ein Slowake im Engadin» einzustudieren und aufzuführen.

Für die Zeit der Proben und das Konzert waren sämtliche Musikerinnen und Musiker, somit auch ich, eingeladen, im Waldhaus zu wohnen. Was für ein unglaublich grosszügiges Angebot!

Und nicht nur das, wir durften auch unsere Angehörigen mitnehmen. So kam Vincent zu ein paar schulfreien Tagen (allerdings mit der Aufgabe, einen Bericht darüber zu schreiben) und zum ersten Mal ins Waldhaus.

### Aber zurück zur Sinfonia

Dieses Orchester gibt es mit wenigen Ausnahmen nur in den Tagen zwischen Weihnachten und Neujahr. In dieser speziellen Zeit treffen sich jedes Jahr Musikerinnen und Musiker aus Holland, Deutschland, Italien und der Schweiz. Am 26. Dezember um 14.30 ist die erste von vier Proben im Lyceum Alpinum in Zuoz, und in keinem anderen Orchester ist die Begrüssung unter den Musizierenden so innig und herzlich wie bei der Sinfonia. Denn die meisten Mitwirkenden, alles professionelle Musikerinnen und Musiker, sehen sich nur in dieser kurzen Zeit im Engadin. Vier Proben, vier Konzerte - danach ziehen alle wieder in verschiedene Himmelsrichtungen.

Ohne einen Schüler aus dem Lyceum Alpinum gäbe es heute keine Sinfonia. Markus Strasser war ein begabter Geiger und ein ebenso begabter Netzwerker. Während seiner Schulzeit im Lyceum spielte er Kammermusik mit Mitschülern, und als er zum Studium nach Zürich ging, lud er Mitstudenten ins Engadin ein.



Das Ensemble wurde grösser und professioneller. Ein gewisser Rahmen aber blieb immer gleich: Markus Strasser sass am Konzertmeisterpult, die Musizierenden trafen sich in der letzten Woche des Jahres, und die Proben waren in Zuoz im Lyceum. Diese Gastfreundschaft wurde in den wilden Anfangsjahren allerdings immer wieder auf die Probe gestellt. Alle waren jung, die Parties waren laut, und es hält sich das hartnäckige Gerücht, dass die Hornisten das Hallenbad einmal mit Bierflaschen gefüllt hätten...

Aber trotz kleinen Skandalchen durfte das Orchester weiterhin im Lyceum proben, es entwickelte sich weiter, aus einem Schülerensemble wurde das Sinfonierchester Oberengadin und später dann eben die Sinfonia. Bis Markus Strasser im Sommer 2013 starb. Völlig unerwartet im Alter von nur 48 Jahren.

### Jetzt sind wir wieder beim Waldhaus

Wir haben es zu einem grossen Teil Felix Dietrich zu verdanken, dass es mit der Sinfonia auch ohne Markus Strasser weiterging. Als Präsident engagierte Felix sich für eine Weiterführung, wie sehr er hinter den Kulissen wirbelte, können wir nur erahnen. Während der kurzen Zeit, in der das Orchester im Engadin war, sprang er einfach immer und überall ein, wenn das Orchester Hilfe brauchte. Als der Malojapass tief verschneit war, liess er die italienischen Musiker einfach einfliegen, damit die Proben beginnen konnten. Oder er nahm sich die Zeit, um persönlich jeder einzelnen Musikerin, jedem Musiker seine Gage auszuzahlen. Felix, wir können Dir gar nicht genug danken. Du sprangst nicht erst nach dem Tod von Markus Strasser ein, Deine Unterstützung begann schon viel früher.

Seit ich mich erinnern kann, ist das ganze Orchester jedes Jahr zum Abendessen im Waldhaus eingeladen. Und das am 29. Dezember nach dem Konzert in Sils, also gegen 23 Uhr und mitten in der Hochsaison, wenn das Hotel komplett voll ist. Aber jedes Jahr wird jede Orchestermusikerin, jeder Orchestermusiker von Maria und Felix Dietrich persönlich begrüsst und willkommen geheissen. Die Küchenmannschaft zaubert ein grandioses Menü und Chefsommelier Oscar persönlich füllt die Weingläser. Es wird mir wohl niemand aus dem Orchester widersprechen, wenn ich sage, dass dieses miternächtliche Essen im Waldhaus jedes Jahr der Höhepunkt unserer kleinen Konzertreihe ist.

### Meistens nicht einfach nur ein Essen.

Einmal stellte uns der langjährige, hochverehrte Chefkoch Kurt Rössli persönlich sein Küchenteam vor, vom Lehrling bis zum Souschef. In einem anderen Jahr durfte das ganze Orchester die neue Küche besichtigen - die vier Hornisten dankten es mit einem Ständchen zwischen Kochtöpfen und Herdplatten. Unvergesslich ist auch, wie die grosse Elisabeth Leonskaya sich spontan ans Klavier im Speisesaal setzte und für die Küchenmannschaft Chopin spielte. All dies weit nach Mitternacht - und sicher nur möglich im geliebten Waldhaus.

### Vom kleinen Gast zum Kochlehrling

Vielleicht fragen sie sich unterdessen, was das alles mit meinem Sohn zu tun hat, der im Titel so prominent erwähnt wurde. Ganz einfach, auch seine Waldhaus Geschichte ging nach dem ersten Besuch vor bald 20 Jahren weiter. Jedes Jahr verbrachten wir hier ein paar Ferientage. In der wunderbaren Halle

büffelte Vincent für die Aufnahmeprüfung ans Gymnasium, im Sonnensaal übte er Klavier für seine Maturaarbeit und nach einem kurzen Abstecher an die Uni begann er in der prächtigen Waldhausküche eine Kochlehre. So stand er dann ein Jahr lang selber im Frühstückssaal und zauberte aus Orangensaft Rührei. (zum Nachkochen empfiehlt er allerdings, den Orangensaft durch verquirlte Eier zu ersetzen...)

### Das halbe Ende der Geschichte

Die Sinfonia hat auch im Dezember 2022 ein Konzert in Sils gespielt und die Musikerinnen und Musiker wurden danach wie immer im Waldhaus verwöhnt. Für fünf langjährige Orchestermitglieder, auch für mich, war es das letzte Mal, denn auch in diesem Orchester wird man neuerdings „in Rente“ geschickt. Der Abschied fiel uns schwer. Es ist wichtig, dass das Orchester weiterlebt, dass eine neue Generation, dass junge Musikerinnen nach-



rücken. Schön wäre es aber auch, wenn die Idee von Markus Strasser weiterleben würde, wenn es in der Sinfonia weiterhin ein «Musizieren mit Freunden» gäbe. Im Waldhaus ist der Generationenwechsel geglückt, die «Jungen» führen das Haus genauso beseelt weiter, wie ihre Vorgänger. Dass das auch in der Sinfonia gelingt, das wünsche ich dem Orchester von Herzen.

*Vincent Raths verbrachte 2017/18 sein erstes Lehrjahr im Waldhaus. Heute kocht er im Seeclub in Zürich und studiert an der ZHAW in Wädenswil.*

*Cordelia Fankhauser spielte seit den späten 1980er Jahren in der Sinfonia, fast ebenso lang war sie Mitglied des Kammerorchesters Basel und arbeitete als Journalistin beim Schweizer Radio.*

*Beide sind leidenschaftliche Waldhausgäste.*

## Grosser Generationenwechsel in der Stiftung Nietzsche-Haus

Im Herbst 1884 verfasste Friedrich Nietzsche ein Gedicht, das der Erinnerung an seinen dritten langen Silser Sommer gewidmet war und schliesslich den Titel «Aus hohen Bergen» bekam. In diesem Gedicht, das vom «Sommergarten», vom «Eis- und Felsenreich» und vom «Gespenst, das über Gletscher geht», handelt, findet sich die Zeile: «Nur wer sich wandelt, bleibt mit mir verwandt.»

Die «Stiftung Nietzsche-Haus in Sils Maria» hat sich seit ihrer Gründung im Jahre 1959 der Aufgabe gewidmet, das Haus, in dem Nietzsche gelebt und gearbeitet hat, zu erhalten und die Diskussion um das Werk des Philosophen zu pflegen. Es ging also um Bewahrung und Erinnerung. Und doch hat die Stiftung Nietzsches Motto «Nur wer sich wandelt, bleibt mit mir verwandt» seit jeher beherzigt, und dies war vor allem ihren beiden dienstältesten Stiftungsräten zu verdanken:

Peter André Bloch, Mitglied seit 1976, und Felix Dietrich, Mitglied seit 1984.

Peter André Bloch hat mit wissenschaftlichem Witz, geistesgeschichtlicher Expertise und sprachlicher Sensibilität eine Schlüsselrolle bei der Organisation der alljährlichen Nietzsche-Kolloquien gespielt, die sich zur Aufgabe gestellt haben, Nietzsche zu entstauben, ihn aus den Fängen der Ideologien zu befreien und für Gegenwartsfragen fruchtbar zu machen. Überdies hat er als Kurator wechselnder Kunstausstellungen im Nietzsche-Haus dafür gesorgt, dass sich der Dialog zwischen dem alten Philosophen und der neuen Kunst immer weiter entfaltet und vertieft. Vor allem beherrscht Peter André Bloch die grosse Kunst, lokale Stärke und internationale Grösse zusammenzubringen.

Ein Meister ebendieser Kunst ist auch Felix Dietrich. Er hat sichergestellt, dass das Nietzsche-Haus, das manchen Beobachtern eher als rohes Ei denn als festgefügt Haus erschien, dem Unbill des Wetters und dem Druck des Bergwassers standhielt. Zusammen mit Mirella Carbone, Joachim Jung und Peter Villwock sorgte er dafür, dass das Haus zahllose junge und ältere Gäste beherbergte und auf diese Weise putz-



Die «Drei Silser» für das Nietzsche-Haus und KUBUS Sils: v.l.n.r. Mirella Carbone & Joachim Jung (KUBUS) – Peter Villwock Kurator Nietzsche-Haus Sils. Foto: Steve Hadorn

munter blieb. Ausserdem war Felix Dietrich im Hotel Waldhaus Gastgeber der Nietzsche-Kolloquien: Mit Menschenkenntnis und Menschenliebe hat er Referenten, Teilnehmer und Gäste dazu gebracht, gelehrte Diskussionen in gelungenen Begegnungen gipfeln zu lassen.

Nachdem Peter André Bloch und Felix Dietrich jahrzehntelang das Nietzsche-Haus bewahrt und umgestaltet, Nietzsche-Kolloquien und -Werkstätten veranstaltet und weiterentwickelt haben, sind sie beide Ende 2022 aus dem Stiftungsrat ausgeschieden. Insgesamt steht die Stiftung vor einem grossen Generationenwechsel. Denn kurz zuvor musste die Stiftung schon verkraften, dass zwei weitere langjährige Mitglieder des Stiftungsrats zurückgetreten sind. Christiaan Hart Nibbrig hat in

Sils und Lausanne, wo er als Professor wirkte, Jahrzehnte lang das Gespräch zwischen Literatur und Philosophie geprägt und gefördert. Ihn kennt man als Meister des bon mot, aber auch des guten Gedanken. Martin Pernets Lebensweg hat – wie derjenige Nietzsches – von Basel ins Engadin geführt, wo er als Pfarrer und Philosoph auch eines der ganz heissen Themen der Nietzsche-Forschung angepackt hat: das Verhältnis zur Religion.

Solch ein Generationenwechsel mag als Beweis dafür dienen, dass die Stiftung Nietzsches Motto «Nur wer sich wandelt, bleibt mit mir verwandt» brav befolgt. Freilich ist solch ein Übergang auch immer eine Herausforderung und eine Bewährungsprobe. Zum Glück haben die «Alten» den Boden dafür bereitet, dass neue Kräfte frisch ans

Werk gehen. Susanne Summermatter wird in der Hauskommission Einsitz nehmen und danach schauen, dass dort alles mit rechten Dingen zugeht. Barbara Aeschbacher, die Gemeindepräsidentin von Sils, wird im Stiftungsrat Einzug halten und dort verhindern, dass die «fernste Vogel-Schau» (Nietzsche) zur Nabelschau verkommt. Beide werden sich gemeinsam mit den bisherigen Mitgliedern der Nietzsche-Stiftung darum bemühen, Nietzsches Vorgaben weiter gerecht zu werden: «Halt neuen Freunden deine Türen offen!»

Dieter Thomä



Übergabe an Susanne Summermatter v.l.n.r. von Felix D. und an Barbara Aeschbacher, Sils – 30.9.2023



Felix D. mit Peter A. Bloch und Gattin am 30. September 2023

## Eine Liebeserklärung ans Lesen Leseseminare des SRF Kulturclubs im Hotel «Waldhaus»

Arthur Godel, ehemaliger Programmleiter DRS2, leitet zum letzten Mal die von ihm vor über 20 Jahren initiierte SRF Kulturclub-Leseseminare im Hotel «Waldhaus» in Sils Maria. Fabienne Egli, Leiterin des SRF Kulturclub, hält mit Arthur Godel Rückschau.

### Was hat Sie bewogen, vor 21 Jahren die Leseseminare zu initiieren?

Meine Vorstellung vom SRF Kulturclub: An Literatur und Musik Interessierte aus der ganzen Schweiz zusammenbringen zu Austausch und Diskussion, verbunden mit drei erholsamen Ferientagen.

### Wie ist der Kontakt zum Hotel «Waldhaus» entstanden?

Es war ein Vorschlag meiner Frau, die mich in diesem Projekt all die Jahre kräftig unterstützt und begleitet hat. Sie ermunterte mich die Schwellenangst vor dem auf hohem Felsen thronenden Grand Hotel zu überwinden - und ich wurde herzlich empfangen. So erging es in der Folge auch den TeilnehmerInnen unserer Leserunden.

### Sie sind dem «Waldhaus» treu geblieben und auch heute noch mit Begeisterung bei den Leserunden dabei.

#### Wie kommt das?

Vieles passte zusammen: Ein Hotel, wo Kultur zur Tradition gehört, eine grosszügige Direktion und ein engagiertes Team, die unerschöpflichen Schönheiten des Oberengadins und der schier unerschöpfliche Fundus grosser Bücher. Die Leserunden gaben Anstoss, Klassiker neu zu lesen und neue Texte zu entdecken.

Die Gespräche in der Runde bereichern das Leseerlebnis mit vielen überraschenden Aspekten und Fragen. Dazu kam der Austausch mit Autoren und Übersetzerinnen, z.B. mit Sybille Lewitscharoff, die sich auch zum Abendessen fröhlich an unsere Tische gesellte, oder Urs Widmer, der offen über die biographischen Hintergründe seines letzten Buches sprach und Franz Hohler, der uns einlud, Wörter und Texte zu erfinden. Bei fremdsprachigen Büchern ist es ein grosser Gewinn, die Übersetzerinnen oder Übersetzer dabei zu haben, wie etwa Elisabeth Edl für Flaubert oder vor einigen Jahren zwei Tolstoi Übersetzerinnen. Alles in allem also belebende und bereichernde Begegnungen mit Menschen und Büchern.

### Beim Blick auf vergangene Leseseminare fällt auf, dass Klassiker dominieren.

Ich mache es mir nicht leicht mit der Auswahl. Die ausgewählten Bücher mussten mich beim kritischen Wiederlesen packen und überdies für eine Diskussion in unserer Runde geeignet sein. Klassiker lesen wir meist in unserer Jugend. Ein gutes Buch hat jedoch viele Dimensionen und spricht uns in jedem Lebensalter anders an. Wir staunten beispielsweise über die Aktualität von Homers Odyssee oder Tolstojs «Krieg und Frieden».

### Wie reagieren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf die Bücher?

Sie lesen sie im Voraus und finden sie dann gelegentlich auch anstrengend. Aber nach den drei Tagen gemeinsamer Lektüre herrscht meistens Begeisterung, und es heisst, «jetzt will ich das Buch nochmals lesen, langsamer und mit neuen Augen».

Wir lesen, weil die Bücher mit unserem Leben und unseren Fragen zu tun haben, uns bewegen und durch stilistische Meisterschaft überzeugen. Die Lektüre wird zur Begegnung mit den Figuren des Buchs, mit uns selber, mit



den Autorinnen und Autoren und ihrer Zeit. Zum Beispiel verfolgten wir mit Flaubert den langen Weg Frankreichs zur Republik, die Selbstfindung des Bürgertums, und diskutierten diese Entwicklung im Folgejahr mit Fontane für Deutschland.

### «Zeitgeschichte im Roman» war auch Thema, als sie vor vier Jahren SRF Auslandskorrespondenten einluden.

Das war eine gute Erfahrung, Kenner der politischen Kultur und Geschichte eines Landes mit einem bedeutenden Roman aus dem Land zusammenzubringen: Martin Alioth zu Irland mit einem Buch von J.G. Farrell, Werner van Gent zu Türkei und Griechenland mit Orhan Pamuk und Petros Markaris, Peter Gysling zu Russland mit Michail Ossorgin und Bernhard Imhasly zu Indien mit Arundhati Roys «Gott der kleinen Dinge.»

### Die Leserunden in Sils Maria verbinden Sie immer auch mit Musik.

Musik und Literatur gehören für mich zusammen, ich habe beides studiert und ein Leben lang gepflegt. Gemeinsam im intimen Rahmen der kleinen Dorfkirche Sils Maria ein Konzert zu hören, verbindet zusätzlich und erweiterte unseren Kreis mit kulturliebenden Einheimischen, Hotel- und Feriengästen. Es gab Konzerte auf Festivalniveau, jedoch ohne Kraxen und mit hoher Aufnahmebereitschaft und innerer Ruhe. Gelegentlich kamen anderntags Musikerinnen und Musiker noch in unsere Runde. So erzählte etwas der Soloflötist der Wiener Philharmoniker, Dieter Flury, ein Schweizer dessen 95jährige Mutter munter an unseren Leserunden teilnahm, Dirigentengeschichten, oder der 15jährige Geiger Elias Moncado berichtete wie er

Gymnasium und Geige zusammenbringt. Das Kulturbüro Sils in Zusammenarbeit mit dem Hotel «Waldhaus» ermöglichten die Einladung herausragender Künstlerinnen und Künstler, darunter junge Spitztalente wie etwa die Cellistin Chiara Enderlin oder der Geiger Raphael Nussbaumer.

### Nach 21 Jahren steht nächstes Jahr ein Jahr ohne Vorbereitungen und Durchführung der Leseseminare an.

#### Wie werden Sie diese Zeit nutzen?

Mit Bücher lesen, Musik hören, zeichnen, wandern, reisen. Und mit einer neuen Lesegruppe in Basel.

### Ein ähnliches Interview erschien im Rahmen des 20-jährigen Bestehens der Silser Leserunden im Magazin des Kulturclubs (März-Ausgabe 2022).

Das Programm des 21. Leseseminars finden Sie unter: [www.kulturclub.ch](http://www.kulturclub.ch)

Die SRF Kulturclub-Leseseminare werden nächstes Jahr unter neuer Leitung weitergeführt. Weitere Infos dazu erhalten Sie im Laufe des Jahres.

Dr. Arthur Godel wirkte bei Radio DRS2 von 1978-94 als Musikjournalist, dann von 1995-2008 als Programmleiter und ab 2002 als stellvertretender Direktor von Radio DRS. Er hat in Luzern und Zürich Musik, Literatur und Philosophie studiert und über Schubert doktriert. Er wirkte jahrelang nebenberuflich als Lehrbeauftragter der Universität Zürich und als Dozent an der Musikhochschule Zürich. Seit seiner Pensionierung leitet er Kurse und hält Vorträge zu literarischen, musikalischen und kulturgeschichtlichen Themen.

### DAS PROGRAMM DES 21. LESESEMINARS

Arthur Godels Schlussbouquet folgt der Empfehlung von Theodor Fontane: «Abschiedsworte seien kurz wie Liebeserklärungen.» Die Leserunden in Sils Maria waren immer auch eine Art Liebeserklärung ans genaue und vertiefte Lesen. Und an den Austausch unter Lesenden.

Die ausgewählten Texte zeichnen sich durch konzentrierte Kürze und tiefes Menschenverständnis aus. Es tauchen Namen auf, die auch schon frühere Leserunden begeistert haben, jetzt nochmals mit neuer Textauswahl:

- Anton Tschechow, der Meister der kurzen Erzählung
- Alice Munro, die Kanadierin und Nobelpreisträgerin
- Franz Kafka mit seinen luziden wie rätselhaften Gleichnissen
- Georges Simenon, der Meister des Atmosphärischen

Unter dem Titel «Fundstücke I und II» präsentiert Arthur Godel zwei Sammlungen kurzer Texte von Lichtenberg bis Camus, die ihn während eines langen Leselebens immer wieder angesprochen haben, die aber bisher keinen Platz im Programm fanden – eine ganz persönliche Nachlese also. Die sieben Seminare zu je 6 Leserunden sind mit einem Konzert, bzw. einer Filmvorführung verbunden und finden im Sommer und Herbst statt. Die detaillierte Ausschreibung finden Sie unter [www.kulturclub.ch](http://www.kulturclub.ch).

## LEONARDO COMALLI ILLUSTRATOR

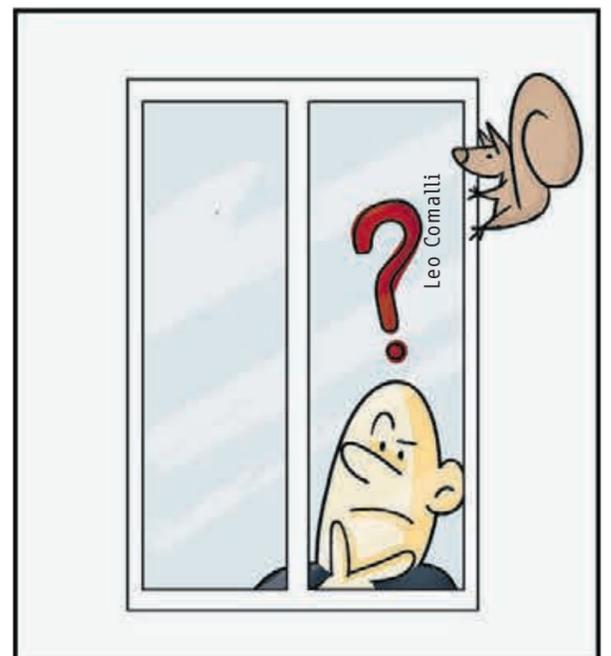
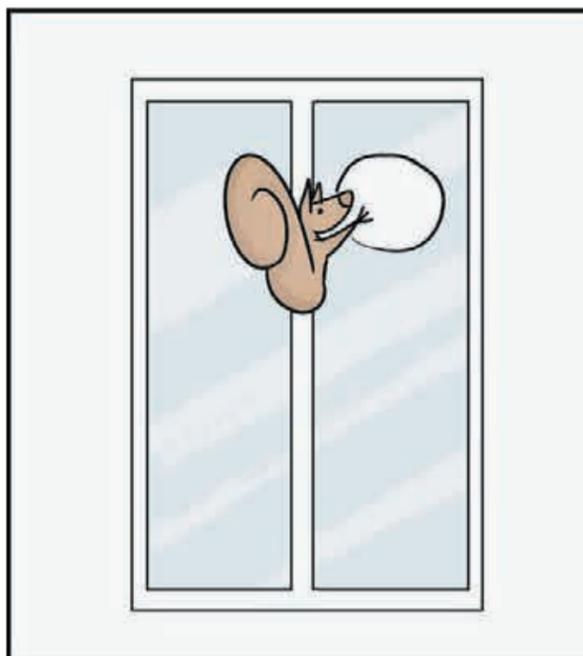
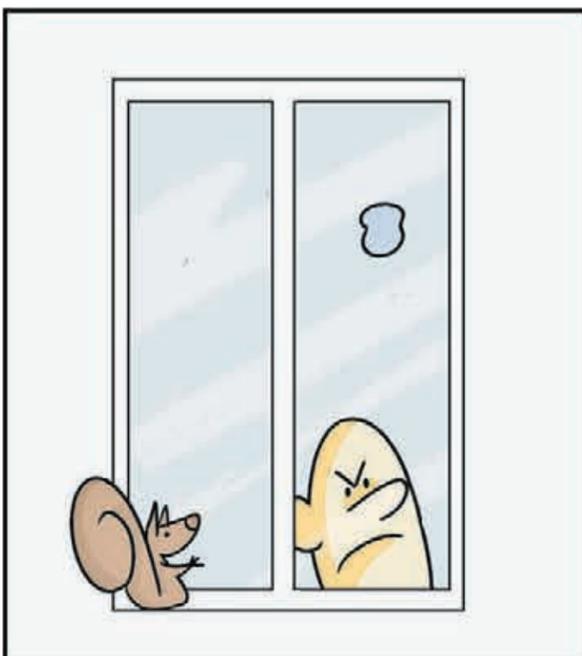
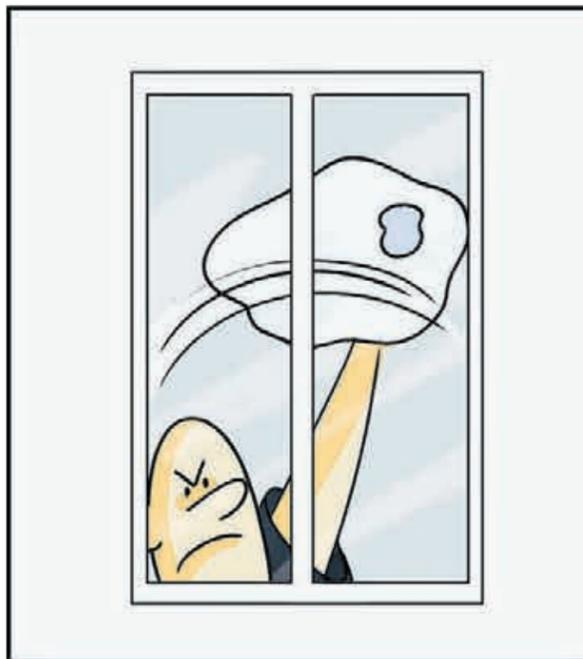
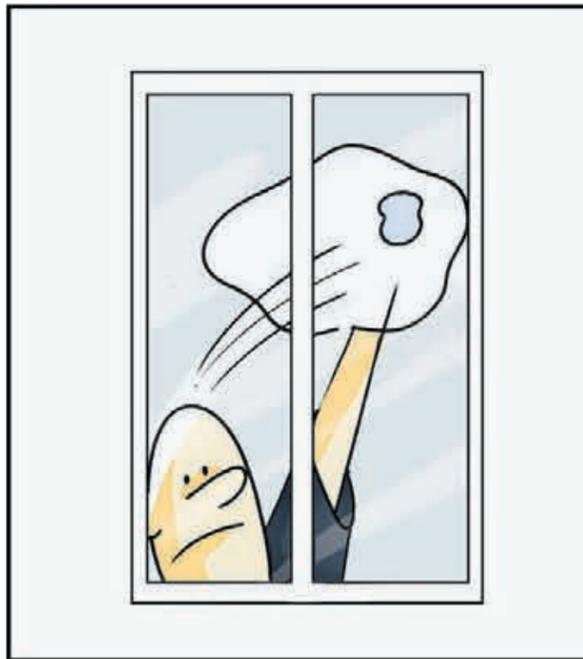
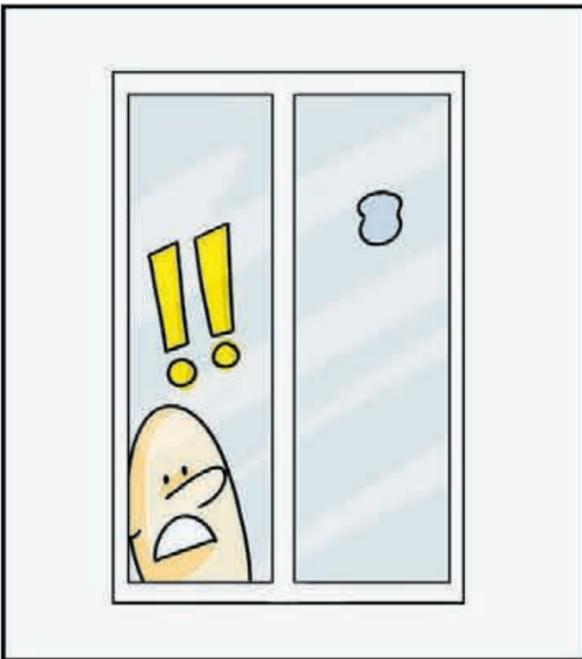
Mein Name ist Leonardo Comalli, ich bin ein italienisch-französischer Illustrator und 2D Animator. Neben der Comic-Kunst beschäftige ich mich mit Fotografie, Videoproduktion, Illustrationen und Grafik.

Ich komme aus dem Valchiavenna, und habe das künstlerische Gymnasium "Liceo Artistico G. Ferrari" in Morbegno besucht. Anschliessend ging ich für das Studium nach Mailand, wo ich auch heute lebe. An der Uni IED (European Institute of Design) machte ich meinen Abschluss in Illustration und 2D Animation mit einem Animationsfilm. Momentan arbeite ich als Freelancer und an persönlichen Projekten.

*Comic auf der nächsten Seite...*

# WALDHAUS STORIES

EP.  
**N°2**



## La Käse Fondue con Armando del Giger's

Salve, sono Armando, lo chef del Giger's. Ho iniziato a far parte del team Waldhaus due anni fa.

Vi vorrei proporre uno dei piatti di punta del ristorante: la Käse fondue.

Ottima per le giornate fredde e per ricreare una bella atmosfera familiare. Per la nostra Fondue noi usiamo formaggi locali, a Km 0 del caseificio Sennerei di Pontresina.

### Per iniziare, facciamo un elenco degli ingredienti per 2 persone:

- 200 g di formaggio Sennerimen
- 100 g di formaggio Vacherin
- 100 g di formaggio Bergkäse
- 200 ml di vino bianco
- 4 g di Kirsch
- 8 g di Maizena
- un cucchiaino di succo di limone
- q.b. di Sale e Noce moscata

**Procedimento:** Pulire i formaggi dalla crosta e grattugiarli con cura. A parte, prendere una ciotola e unire tutti gli altri ingredienti. Controllare accuratamente che la maizena non formi grumi con il vino bianco, per far ciò, consiglio l'utilizzo di una frusta. Unire i formaggi e mescolare attentamente. Lasciare riposare in frigo per 12 ore coperto da una pellicola. Trascorso il tempo necessario, si può sciogliere a fuoco moderato direttamente nel Caquelon. Raggiunto il bollore, si può servire a tavola.

**In accompagnamento consiglio:** pane fresco nero tagliato a cubetti, patate novelle e le verdure sott'aceto.

Questa è la ricetta base della fondue, ma se amate mettervi alla prova di fronte ai fornelli, esistono molte variazioni. La mia preferita è con il Krauterpesto. Con i porcini o con il tartufo, per sorprendere i vostri ospiti sono perfette.

Lascio a voi la scelta.  
Bon Appetit!



## Tolle Knolle



Kartoffeln aus dem Engadin - die Klimaerwärmung macht es möglich. Es ist noch nicht allzu lange her, da stand Arno Gabriel mit einer Hand voll Kartoffeln in der Waldhaus Küche. Arno Gabriel ist eigentlich Rinderzüchter, Simmentaler stehen auf seinen Weiden. Die Lust auf Neues hat ihn dazu gebracht, ein paar Hektar Kartoffeln anzupflanzen. Mit denen ist er nun hier im Waldhaus. Sie sehen wirklich gut aus. Er hat verschiedene Sorten, Heiderot, Blaue St. Galler, Agria, Desiree und Jelly, alle bio zertifiziert! Wir sind begeistert. Nach der ersten Probe ist klar, „das passt ins Waldhaus“. Intern heisst es jetzt über die Bücher gehen. Wie viele Kartoffeln braucht es? – Monatlich, wöchentlich usw. haben wir entsprechend Platz zu lagern? – Wir haben eine Lösung gefunden. In der ersten Saison einigen wir uns auf insgesamt 1,25t Kartoffeln. Anfangs haben wie die Ware auf zwei Lieferungen aufgeteilt. Der Berg war riesig, und doch war es zu wenig. Wir konnten auf die neue Saison aufstocken und erhalten nun wöchentliche Lieferungen. Arno beliefert nicht nur das Waldhaus, seine Kartoffeln findet man auch im Suvretta House, auf der Alp Grün und bei vielen unserer Kollegen in der Küche. Das spricht für ihn, seine Kartoffel und das Engadin als Anbaubiet.

Inzwischen sind alle Kartoffeln, die den Weg auf den Teller im Waldhaus finden, von Arno Gabriel. In der Arvenstube gibt es seit diesem Winter immer ein Gericht, das sich der Engadiner Kartoffel widmet. Aber auch auf der Terrasse, im Saal, an der Bar und in unserem internen Restaurant Pacific ist die tolle Knolle nicht mehr wegzudenken.

Der Unterscheid zu Kartoffeln vom Grosshandel liegt nicht nur in der optischen Qualität, sondern auch in den Eigenschaften. Durch die langsamere Wachstumsphase ist die Struktur der Kartoffel besser, die blauen Kartoffeln sind kochstabil in der Farbe und werden nicht z. B. braun beim Kochen.

Was macht man aus den vielen Kartoffeln? – Die Sorten der Kartoffeln sind vielfältig, auch wenn Sie oft gleich aussehen. So sind die Jelly perfekt für die goldenen Rösti und die Desiree Kartoffel die Basis für alle Kartoffelmassen in unserem Haus. Die Agria Kartoffel bildet die Basis für die „Pomme Dietrich“, die im Buch von „August Escoffier“ in der Erstauflage von 1903 schon rezeptiert ist.

### «Pomme Dietrich»

Grosse Kartoffeln im Ofen backen, aushöhlen und den Deckel reservieren. Mit kleinen Par-

mesannocken füllen, die mit Rahmbechamel gebunden und mit Piemont Trüffeln untermischt sind. Den Deckel darauflegen und auf einem Blech ordnen. 20 Minuten in den Ofen stellen und auf Servietten anrichten“ (Abschrift aus «A. Escoffier»)

Ganz persönlich muss ich sagen, dass Arno Gabriel nicht nur ein Produzent und Lieferant

ist, er ist auch mit seiner herzlichen Art ein guter Mensch. Der bodenständige Bündner ist mit seinen wenigen Worten wie ein Westfale, der ich einer bin, und gleich und gleich gesellt sich gern.

Gero Porstein

## Eine Empfehlung von unserem Personal-Chef-Koch

Hausgemachte Gnocchi mit Cherrytomaten, jungem Spinat und Pinienkernen  
(für 4 Personen als Hauptspeise)

### Zutaten

- 750g gekochte durchgepresste, mehlig Kartoffeln
- 150g Mehl
- 1 Ei vermischen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500g halbierte Cherrytomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 100g Pinienkerne
- 100-150g jungen Spinat

750g gekochte durchgepresste, mehlig Kartoffeln mit 150g Mehl und 1 Ei vermischen, mit Salz und Muskat würzen. Zu daumengrossen Rollen formen, diese 2 cm dick abschneiden. In reichlich Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen, abtropfen lassen und warmstellen. Für die Sauce eine kleine, gewürfelte Zwiebel mit einer ganzen Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen, 500g halbierte Cherrytomaten dazugeben. Wenn diese etwas zusammenfallen, Knoblauch entfernen, 1 EL Tomatenmark dazu und mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. 100g Pinienkerne in einer separaten Pfanne leicht anrösten. Zur fertigen Tomatensauce 100-150g jungen Spinat geben und mit den Pinienkernen und den Gnocchi durchschwenken und auf vier Pastateller verteilen. Frisch gehobelter Parmesan darüber.

Guten Appetit!  
Frank Seidensticker

## Torneo di calcio Celerina

Anche quest'anno la squadra del Waldhaus si è fatta valere, nel girone preliminare su 6 partite è restata imbattuta con 4 vittorie e 2 pareggi! Dando spettacolo, meritatamente, si è qualificata per la finale contro un avversario ostico anzi direi contro il nostro avversario storico (vero Oscar?...).

Mi aspettavo una finale equilibrata invece contro ogni previsione il primo tempo è stato dominato nettamente dalla nostra squadra, gli avversari non hanno mai passato la metà del campo talmente era alta la nostra pressione sui loro portatori di palla. Christian ha tirato da tutte le posizioni mancando di poco la porta, o prendendo la traversa.

Purtroppo nel calcio chi spreca poi subisce, subito dopo l'inizio del secondo tempo un

grande tiro del centrocampista avversario si è infilato sull'angolino sinistro della porta e anche per il nostro bravo portiere non c'è stato niente da fare.

Poi la partita è diventata più equilibrata, ma purtroppo abbiamo preso il secondo goal su una grande punizione. La squadra ha dato tutto quello che poteva per cercare la rimonta ma purtroppo la partita si è chiusa sul 2 a 0. Cioè il secondo posto, grande ragazzi un forte applauso da tutti noi.

P.S.: grazie mille alla direzione per sponsorizzare la quota d'iscrizione e tutti i fans che sono venuti a farci il tifo, pochi ma buoni!

Renato Pellegrinelli



## Hast Du ein «Handicap»? – Denn Kochen ist Sport...



Ja, jeder!

Die Definition des Handicaps ist: «Das Handicap (oder Handicap-Index, deutsch Vorgabe) im Golf ist eine Kennzahl, die das theoretische und aktuelle Spielpotenzial eines Spielers ausdrückt.»

Kochen ist Teamsport, ein Mannschaftssport. Mit dem ersten Gast im Restaurant beginnt das Spiel, jeder auf seiner Position, jeder mit seiner Aufgabe. Jeder Spieler hat ein theoretisches Spielpotenzial. Also in „Golf-sprache“ ein Handicap. So weit so gut, doch warum spielt die Küche dann Golf, wenn Golf kein Mannschaftssport ist? – Es ist der Perspektivenwechsel, die gemeinsame Aktivität, wenn auch gegeneinander, verstärkt das Teamgefüge, der Spass am Wettbewerb macht den Teamgeist. Zurück in der Küche bringt jeder sein „Handicap“ ins Spiel und dieser Wert, ist es, was Erfolg oder Misserfolg ausmacht.

Die Gedanken sollte man aber vielleicht weniger tiefsinnig beschreiben:

Das Golf Turnier der Küche hat einfach Spass gemacht. Es ist eine Aktivität, bei der man auch mal Kollegen auf privater Ebene trifft. Hier ist der Commis der Experte und der Chef de Cuisine der Amateur. Selten ist die Freude grösser, wenn der Auszubildende ein „Hole in one“ schießt. Süsser ist wahrscheinlich nur die Schadenfreude, wenn der 7. Anlauf nicht zum Ziel führt.

Gewonnen hat natürlich auch jemand. Die Freude über einen Gutschein zum spektakulären Chefs Table im Suvretta House ist hoffentlich genauso gross, wie die Freude am Spiel selbst.

Gero Porstein

## Natürliche Entspannung im Waldhaus SPA

Bereits zum 2. Mal durfte ich vor Beginn der Saison ein TEAM DR JOSEPH Training im Waldhaus Sils abhalten. Nach einer abenteuerlichen Fahrt über den Julierpass kam ich erst spät abends in Sils an. Beim Betreten des Hotels hat mich der Charme des Hauses wieder um 100 Jahre zurückversetzt. Ich finde es sehr beeindruckend, dass nicht nur die Hardware, sondern die gesamte Stimmung im Haus entschleunigt zu sein scheint.

Frau Carla Lehner hat mich empfangen und ich konnte ein Gästezimmer im 4. Stock mit einer traumhaften Aussicht auf die verschneite Berglandschaft und den See beziehen. Das Training mit den Mitarbeiterinnen aus dem Spa begann ich am nächsten Morgen. Bis auf drei neue Mitarbeiterinnen kannte ich bereits alle von ihrer Schulung bei uns in Bruneck im Juni. Nach dem theoretischen Teil des Trainings gingen wir zum Hands on Training in die Paarbehandlungskabine. Wie auch schon beim letzten Mal waren alle Produkte und Utensilien, die wir für das Training benötigten, bereits vorbereitet und wir wiederholten alle Körpermethode von TEAM DR JOSEPH.

Am Abend gab es zur Einstimmung auf die Wintersaison eine Ansprache für die Mitarbeitenden der Besitzerfamilie, zu der ich von Carla eingeladen wurde. Ich war beeindruckt zu hören, dass in dieser Wintersaison insgesamt 190 Personen im Waldhausteam arbeiten

werden. Davon sind nur 25 zum ersten Mal im Team. Dies spricht für die gute und wertschätzende Mitarbeiterführung des Hauses.

Am nächsten und zweiten Tag der Schulung ging es für die Kosmetikerinnen weiter und wir wiederholten die TEAM DR JOSEPH Methode für das Gesicht und ich zeigte ihnen auch unser neues Treatment Supreme Eye & Face Lift, von dem die Kosmetikerinnen begeistert waren. Die guten Ausbildungen und die Fachkenntnisse der Spa-Mitarbeiterinnen sowie die gute Vorbereitung der Räumlichkeiten für das Training machten es mir leicht, ein professionelles und vertieftes Training durchzuführen.

Die gute Stimmung im Haus und die Freundlichkeit der Besitzer machten meinen kurzen Aufenthalt zu einem schönen Erlebnis, an das ich mich gerne erinnern werde und hoffe, bald wiederkommen zu dürfen.

Bei meiner Abreise trafen bereits die ersten Gäste ein.

Ich wünsche dem gesamten Team vom Waldhaus eine grossartige, erfolgreiche Wintersaison mit vielen glücklichen Gästen.

Stefanie von Mörl

## TEAM DR JOSEPH

TEAM DR JOSEPH  
SUSTAINABLE PROVEN CERTIFIED NATURAL SKINCARE · SINCE 1986

TEAM DR JOSEPH steht seit 1986 für beispiellose Qualität und Wirkung und verspricht ergebnisorientierte, natürliche und nachhaltige Hautpflege. Die bio-zertifizierten, preisgekrönten Produkte folgen einem ganzheitlichen Ansatz und beinhalten Wirkstoffkombinationen aus unterschiedlichen Pflanzen, die mit hochtechnologischen Verfahren verfeinert werden, um beste Ergebnisse für die Haut zu garantieren.

Seit über drei Jahrzehnten entwickelt TEAM DR JOSEPH ganzheitliche Behandlungskonzepte, welche sich an den individuellen Bedürfnissen der Haut orientieren. In den Gesichts- und Körperbehandlungen kommen neben Techniken aus der Faszien-Massage auch besondere Tools wie Blütenstempel oder mundgeblasene Gläser für biodynamisches Schröpfen zum Einsatz.

Ihr Bekenntnis zu Qualität und Wirkung ist für das klima- und plastikneutrale Familienunternehmen stets mit einem verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen verbunden

## THE WALDHAUS CYCLING EXPERIENCE – an hour a day in paradise

### WELCOME TO PARADISE

The Waldhaus Hotel is a health service. A stay there increases your wellbeing, not only by the opportunities and the experiences inside the hotel but also through the impact of the Engadin environment: the health benefits of nature are now well established. The Waldhaus is a wonderful centre for walking, but there is also another way to experience and gain benefit from the environment – cycling.

### THE WALDHAUS CYCLING EXPERIENCE

Cycling features prominently in the maps and publications of the local Tourist Information office. However, the cycling they describe are wonderful off-road trails, round the back of Piz Nair in four or five hours for example, and the cyclists depicted are young, bronzed, and clad in lycra doing dangerous things.

Many people who come to the Waldaus, however, have other commitments and cannot give two or three whole days of their precious time here to cycling. For them we have prepared this guide. For wonderful one hour cycle rides from and to the Waldhaus, which has excellent electric bikes for hire by the hour.

These rides are suitable not only for Mums and Dads who want an hour on a bike,

Mum going first leaving Dad in charge then Dad having his hour later, but also for people in their 50s, 60s and 70s, (the author is 77 and expects to be able to do the rides in his 80s, with a little bit of luck!) Of course with the excellent Waldhaus facilities for children Mum and Dad could find an hour together on the bikes! Cycle riding is also recommended for people with one, or more than one, long-term health problem. Health services around the world are now prescribing activity, as well as the latest drugs and technologies, partly because activity is beneficial for both physical and mental wellbeing.

Here is are the itineraries, which can be done any order you want but we recommend starting with Val Fex

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

Let's start Day 1 with a relatively straightforward ride, all on a road surface. This is one of the three types of surface in the journeys we recommend.

Firstly, road surfaces are easy to negotiate and in excellent condition. If you

come from a big city with battered roads, the roads of the Engadin will come as a great relief!

Secondly, there are roads which are obviously used by traffic but which are sometimes not smooth. These are good for cycling, but where there is loose gravel a risk of skidding can be created, particularly when going downhill if too hasty use is made of the brakes.

Thirdly, there are paths which have never carried the weight of a wheeled vehicle and therefore need great care, particularly when going downhill. When you see term 'gravel cycling' on a map it means cycling on a path like this. Many of these paths have been well prepared to encourage cycling off the beaten track.

So for Day 1 let's just get your bike and helmet from the Waldhaus, turn left, and ride up the hill, past the mini-golf in the woods, and a big house with a giant metal mobile sculpture by the roadside.

This was the house where Anne Frank spent happy days as a child before the War. Then on and up through a wonderful woodland until you come to the top of a hill, where you can have a short break to enjoy the view.

Then go down the hill, round the bend at the foot, and up a little zigzag, and ahead of you is this view.

So cycle along the straight road, then round the gentle curve to the left, and up the slope just in front of the trees. Now you can see the road zig-zagging up the hill in front of you, and as you go up, you may be lucky enough to meet a cow! And coming down the road towards the penultimate hairpin, perhaps more cows commuting to their work of consuming grass and making milk in the meadows you have just passed.

After the last hairpin bend, you come to the Hotel Sonne, where you could stop for a coffee, but as you are only fifteen minutes from the Waldhaus, keep going because after not much more than another ten minutes of cycling, you will reach the top of the valley's paved road where you will find the wonderful Hotel Fex, the final destination of the horses and their passengers. Here you can have a coffee, or of course you could stop at the Hotel Sonne on the way back down the valley to the Waldhaus.

The road winding up the hill to the right of the Hotel Fex is another unpaved road to Alp da Segl, which we will describe another time. This is another one hour ride, on an unpaved road, to Alp da Segl, which we will describe later in the week.

Sir Muir Gray

## Engadin Skimarathon

La 53° Engadiner Skimarathon per me è stata la mia prima maratona di sci di fondo. Era da qualche anno che volevo iscrivermi ma ero sempre titubante nel farla perché la ritenevo una gara impegnativa e in questa edizione grazie alla spinta del mio collega e amico Carmelo ad agosto del 2022 mi sono deciso ad iscrivermi.

Durante i mesi invernali nonostante la scarsità di neve e la tarda apertura del lago di Sils, mi sono impegnato e mi allenavo 1 o 2 volte a settimana anche perché gli altri giorni quando era possibile praticavo lo sci alpino.

Grazie anche all'aiuto del mio ex collega ma ancora amico Walter che mi ha dato consigli e a volte mi ha convinto ad andare a fare sci di fondo nonostante la giornata non era una delle migliori, ho preparato al meglio questa maratona.

A fine gennaio il Waldhaus ha organizzato un corso di sci di fondo, mi sono iscritto e sono stato soddisfatto di averlo fatto perché il maestro ha dato dei consigli per migliorare la tecnica ed affrontare la maratona in modo ottimale.

Nel giorno della maratona ero un po' agitato perché essendo la prima non sapevo bene come funzionasse. Il ritrovo era all'Hotel Palace a Maloja. Nonostante i numerosi partecipanti era tutto organizzato nei minimi particolari che non ho avuto difficoltà a muovermi e a trovare il punto di partenza. (Su questo devo fare i miei complimenti agli organizzatori e ai volontari della maratona per il lavoro svolto.)

Una volta pronto mi sono indirizzato nel mio gruppo di partenza. L'ora della partenza ar-

rivò e il mio primo pensiero è stato: "bene adesso mi mancano 42 km. all'arrivo" che in realtà quest'anno dato la scarsa quantità di neve hanno rifatto il percorso e solo alla fine ho scoperto che erano 44 km. Qualcuno dirà che sono "solo" 2 km. in più ma assicuro che alla fine pesano nonostante siano pochi.

Fino al lago di St. Moritz è andato tutto bene e non ho avuto grandi difficoltà ma una volta arrivato al Waldhaus am See devo dire che lì mi sono demoralizzato un po'. Siccome il passaggio per arrivare al Lej de Staz era stretto si è formata una coda abbastanza lunga di sciatori e lì sono stato fermo una ventina di minuti, stando fermo ho perso un po' il ritmo però mi sono rassegnato perché è stato così per tutti non solo per me!! Dopo quel momento ho ripreso a sciare e arrivato a Pontresina dentro di me ho detto: "metà maratona l'ho fatta, andiamo avanti!!" A Samedan c'è stato un momento controvento e lì ho avuto un po' di difficoltà perché iniziava a farsi sentire la stanchezza ma non ho mollato!!! Verso la fine, a circa 7 km. dall'arrivo è stato il pezzo più difficile di tutta la mia maratona. Da quel tratto fino al traguardo mi è calata la forza per spingermi e lì purtroppo erano più gli sciatori che mi sorpassavano che quelli che sorpassavo io.

Quando in lontananza ho visto il cartello "FINISH" ho spinto tutto quello che riuscivo e una volta tagliato il traguardo ero fiero di me stesso perché ero riuscito a raggiungere il mio obiettivo prefissato ad agosto cioè quello di portare a termine la maratona.

È stata una bella esperienza con una grande soddisfazione e se ci saranno le possibilità l'anno prossimo la rifarò sicuramente!!

Matteo Fontana



## Carmelo Perdicaro – «Einer, der nicht versteht, dass eine Disziplin schon genug ist.»

Nach einigen Jahren als Chef de Rang und zuletzt als Oberkellner im Saal, natürlich kein unbekanntes Gesicht im Waldhaus, trägt Carmelo Perdicaro seit Dezember 2020 den Titel «Chef de Bar». Er ist damit verantwortlich für die Bereiche Bar/ Halle und Stübli und kann sich gewiss nicht über zu wenig Abwechslung beklagen. «Es mag auf den ersten Blick so aussehen, als wäre immer alles gleich, aber jede Saison bringt ihre neuen und je eigenen Herausforderungen mit sich.», weiss Carmelo zu berichten. Langweilig wird es auch deshalb nicht, weil er seinen Gästen nicht weniger als den «bestmöglichen Service» bieten möchte und daher stetig bemüht ist, sein Team dazu zu ermutigen und zu motivieren. Dies sei es auch, was ihm die meiste Freude an seinem Beruf bereite: «Einen herausragenden Service zu organisieren und dabei nicht müde werden, sich immer noch ein Stück verbessern zu wollen.»

Es kann nicht verschwiegen werden, dass dies auch eine intensive und anstrengende Aufgabe ist, sodass für Carmelo die Natur und die sportliche Betätigung in der oberegadiner Landschaft einen perfekten Ausgleich zum Arbeitsalltag bieten.

Mit der Rückkehr ins Waldhaus im Jahr 2015 fing Carmelo an, regelmässig Rennrad zu fahren und – wie könnte es anders sein – mit Walter Nana und Matteo Fontana die Pässe des Engadins unsicher zu machen. Auf diese Weise entdeckte Carmelo die Liebe



zum Ausdauersport, der seitdem zu einem festen Bestandteil in seinem Leben geworden ist. Es mag wohl kein Zufall sein, dass er sich, wie im beruflichen, so auch im sportlichen Bereich gleich drei Disziplinen widmet: «Im Jahr 2021 habe ich mich dem Triathlon genähert, der die drei Disziplinen Schwimmen, Radfahren und Laufen vereint und habe nun schon an einigen Wettkämpfen teilgenommen.»



Ein Highlight stellte dabei die Teilnahme am Ironman 70.3 in Jesolo im vergangenen Herbst dar. In einer Zeit von 5:26:51 Stunden absolvierte Carmelo die halbe Ironmandistanz über 1,9 km Schwimmen, 90km Rad fahren und 21km Laufen und konnte sich damit zu den erfolgreichen Finishern dieses Wettkampfes zählen. Auch im laufenden Jahr ist noch der ein oder andere Triathlon über diese Distanz geplant.

So etwas könnte schliesslich nur noch gesteigert werden durch die Teilnahme an einem ganzen Ironman, also 3,8km Schwimmen, 180km Rad fahren und 42km Laufen, wozu Carmelo sich in aller Bescheidenheit äussert: «Der Ironman bleibt vorerst zumindest ein Traum.»

Linus Darimond

## Skijöring voll und ganz in Frauenhand

**It's a wrap! The third and last Race Weekend is officially over. What a perfect day to turf. Congratulations to Valeria Selina Walther and her horse Atlantico, winner of the Grand Prix Credit Suisse and new Queen of the Engadine, and jockey Clément Lheureux with horse Moderator for winning the Evangelos Pistiolis Foundation 83. Grand Prix of St. Moritz**

Das Skijöring-Rennen, der Grand Prix Credit Suisse, konnte über die reguläre Distanz gelaufen werden. Moonflight hielt mit Vale-

ria Schiergen auf den Skiern allen Angriffen stand. Der von Peter Schiergen trainierte Schimmel im Besitze des Stalles Murezzan Racing Stable verwies Atlantico auf den Ehrenplatz. Dank zwei zweiten Plätzen am diesjährigen White Turf konnte sich Valeria Selina Walther, die Fahrerin von Atlantico, aber dennoch zum ersten Mal zur Königin des Engadins krönen lassen.

Auch der drittplatzierte Los Angeles wurde von einer Frau, Leta Joos, gefahren. Fourteenth of July entthront Kiss Forever H.C. Im

Grand Prix Pontresina kam es zum Aufeinandertreffen der beiden Dominatoren der bisherigen Trabrennen, Fourteenth of July H.C. und Kiss Forever H.C. Letzterer trat zudem als Titelverteidiger an und Stephanie Theiler platzierte ihn sogleich im Rücken von Fourteenth of July und Jean-Bernard Matthey, der die Spitze übernommen hatte. Zwar griff Theiler im Einlauf an, doch Hedy Schlatters Achtjähriger war stets Herr der Lage und errang den dritten Schneesieg bei ebenso vielen Starts. 38'000 Gäste über alle drei Wochenenden hinweg.

Nicht zuletzt war der White Turf 2023 mit Blick auf die Zuschauerzahlen, die Wettumsätze und die Atmosphäre in der Zeltstadt ein grosser Erfolg. Dank strahlendem Wetter und warmen Temperaturen fanden am letzten Renntag ganze 11'000 Zuschauerinnen und Zuschauer auf den gefrorenen St. Moritzersee. Gemeinsam mit den beliebten, an den Samstagen stattfindenden Family Days besuchten 38'000 Personen den diesjährigen White Turf – Rekord.



## Wohnen und Arbeiten wo andere Ferien machen – Glück und Herausforderungen

Der Tourismus im Engadin brummt. Bergbahnen weisen überdurchschnittliche Frequenzen aus, das Gewerbe vermag die Aufträge kaum abzuwickeln. Die Beherbergungsbetriebe schreiben rekordverdächtige Übernachtungszahlen. Manche Restaurants belegen ihre Tische mehrfach und sind der hohen Nachfrage wegen gezwungen, Gäste abzuweisen. Alles wunderbar, könnte man meinen.

Leider nein. Der seit einiger Zeit gerade, in Gastronomie und Beherbergung, grassierende Fachkräftemangel ist erdrückend und erhält zuletzt auch prominenten Platz in den Medien. Bekanntlich sind dessen Ursachen vielfältig. Der Mangel an adäquaten Mitarbeiterunterkünften heizt jedoch die Situation noch an. Das Engadin gilt als Paradebeispiel. Es gibt schlicht zu wenig bezahlbaren, genügend grossen und qualitativ guten Wohnraum.

Allenthalben ist Lamentieren zu hören. So richtig zuständig fühlt sich erstaunlicherweise kaum jemand. Wie so oft ist Sils hier eine Ausnahme, die eher die Regel bestätigt. Das Waldhaus hat das Gut zufriedener und langjähriger Mitarbeitenden seit jeher erkannt. Wo sonst – und ich habe an dieser

Stelle schon davon geschrieben – werden beispielsweise die schönsten Zimmer mit Aussicht den Mitarbeitenden vorbehalten? Auch die Gemeinde Sils ist nicht untätig und diskutiert aktuell über Stossrichtungen zur Behebung oder Linderung des Problems. Vielerorts leider definieren die kommunalen Behörden ihren Verantwortungsbereich sehr eng. Und die örtlichen Gewerbe- und Hotelvereine haben oft Mühe den kleinsten gemeinsamen Nenner zu finden: die Ausgangslagen sind zu verschieden oder es dominieren Konkurrenzgedanken. Auch einzelbetriebliche Massnahmen sind schwierig. Die Schaffung von Unterkünften überfordert in den allermeisten Fällen finanziell und inhaltlich die einzelnen Betriebe.

Spannendste Anlässe, bestens präparierte Loipen, Wander- und Bikerouten, schön inszenierte und digital perfekt vermittelte Landschaft nützen wenig, wenn das touristische Rückgrat, respektive der zu dessen Funktionieren notwendige Rahmen wegzufallen droht. Neue Rollen und Verantwortungen sind gefragt. Die Destinationsorganisation (DMO) als primäre Marketingorganisation oder Generator eigener neuer Produkte ist ein Auslaufmodell. Ich bin seit je-

her überzeugt, dass die DMO weg von der reinen Marketing- hin zur Tourismusedwicklungsorganisation weiterzuentwickeln ist. Diesen Ansatz gilt es noch viel konsequenter zu denken. Konkret hiesse dies im beschriebenen Kontext: die Tourismusorganisation soll Planung und Bau von Mitarbeiterunterkünften übergeordnet betreuen. Operativ umgesetzt mit fachkundigen Partnern. Selbstverständlich bleibt die Gemeinde wichtig. Sie konzentriert sich auf ihre ureigensten planerischen, aufsichtsrechtlichen und infrastrukturellen Aufgaben. Einmal geplant und gebaut, könnte je nach Situation – z.B. beim Fehlen kompetenter Partner vor Ort – der Betrieb der neuen Unterkünfte ebenfalls durch die DMO verantwortet werden. Letztlich wäre die Organisation nach den jeweiligen Bedürfnissen aufzustellen. So könnte die «DMO-Entwicklungsabteilung» juristisch auch als zugeordnete eigene Unternehmung geführt werden. Selbstverständlich wäre jede Form einer Marktverzerrung zu vermeiden.

Zur Grundfinanzierung wäre ein Kurtaxengespiesenes «Innovations-Prozent» ähnlich dem Migros-Kulturprozent denkbar. Für touristische Infrastrukturen – und das sind

Mitarbeiterunterkünfte in diesem Kontext zweifellos – sehen die Kurtaxenreglemente solche Formen der Finanzierung vor. Als weitere Finanztopfe kämen ordentliche Steuermittel und beispielsweise Beiträge der Hotelvereine in Frage.

Was legitimiert die Destinationsorganisation für diese Aufgabe mit Blick auf wichtige Akteure wie Bergbahnen oder die Bauwirtschaft? Meines Erachtens ist die DMO im Idealfall breit abgestützt und steht damit neutral über den Partikularinteressen einzelner Betriebe und Branchen. Eine anerkannte und legitimierte Vertretung der «Zweithemischen» erachte ich im Übrigen für den Erfolg als zentral. Der skizzierte, etwas unorthodoxe Lösungsansatz soll für ein seit längerem drängendes Problem des Tourismus aufrütteln und als Diskussionsbeitrag dienen. Anspruchsvoll in der Vorbereitung und spannend in der Umsetzung. Etwas tun, statt zu klagen. Warten wir gespannt auf den Engadiner Pioniergeist.

Urs Pfenninger, ehemaliger Waldhaus Praktikant und Stammgast

## Unser neuestes Vorhaben, ein Kind der Strasse?

Wer wollte heute noch guten Gewissens behaupten, im Verkehr läge unsere Zukunft? Und doch verdanken wir ausgerechnet unser neuestes Projekt, das im Bau befindliche Wohnhaus mit seinen hoch willkommenen 24 neuen Wohneinheiten für unsere Mitarbeitenden, eigentlich dem Autoverkehr und seinen Folgen. Denn wäre an dem Ort nicht seit 1929 die «Chesa Frey» gestanden, ein einfaches Garagengebäude samt ein paar Personalzimmern, könnten wir heute sicher nicht dort bauen. Das kam so:

Bekanntlich hatte Graubünden seit 1900 ein generelles Autofahrverbot. Es überdauerte volle zehn Volksabstimmungen und wurde erst in einer elften Abstimmung im Juli 1925 aufgehoben. Allerdings musste der Kanton aufgrund von übergeordnetem Bundesrecht ab 1923 den Autoverkehr auf einer Nord-Süd Transitachse via Lenzerheide-Julier-Maloja erlauben. Der tatkräftige Oskar Kienberger (1879-1965) von Waldhaus-Generation II hatte schon ungeduldig darauf gewartet und reagierte rasch mit neuen Angeboten. Schnell entstanden vier Holzschöpfe mit Wellblechdach als «Garagenboxen» für die neue Kundschaft. 1928-1929 entwarf Waldhausarchitekt Karl Koller dann 16 weitere, weit sorgfältiger ausgeführte Garagenplätze. Die ersten 12 von 1928 waren eine elegante zweistöckige Konstruktion mit Zugang auf zwei Ebenen unter einem mit Fexer Platten gedeckten Walmdach. An ihrer Stelle entstand 1996 die Chesa Oskar, die passenderweise Oskar Kienbergers Namen trägt. Die «Chesa Frey» - weitere 4 (sogar heizbare) Plätze, ein offener Unterstand und im oberen Stock ein paar Chauffeurzimmer – folgte ein Jahr darauf.

Das Land dafür hatte man erst der Gemeinde abkaufen müssen, denn das Waldhaus besass noch kein Land auf dieser Seite der Fexer Strasse. Zusammen mit dem Zukauf einer anderen grossen Parzelle auf der Hotelseite der Strasse (auf ihr stehen heute die hintere Hälfte der beiden Tennisplätze von 1930 samt der

Tiefgarage von 1999 sowie die Luntenterrasse im Wald und das Minigolf-Areal) konnte Oskar Kienberger das Waldhaus-Areal ziemlich genau verdoppeln.

So viel Aufwand für die neu zugelassenen Autos – von einem, der sein Leben lang nie selber ein Auto lenkte? Das ist schnell erklärt. Um 1928/1929 wurden diese Garagenboxen zu CHF 5.- vermietet, im Winter (allerdings vor etwa 1934/1935 erst ganz vereinzelt; meistens gab's noch gar kein Durchkommen im Schnee) sogar zu CHF 6.-. Im Tag! Das war schon fast der Preis eines einfachen Einzelzimmers von 6-8 Franken (dazu kam dann allerdings die «Pension» von CHF 14 pro Nacht). Heute wäre das ganz undenkbar, auch wenn der Vergleich etwas hinkt, weil sich die Zimmerpreise anders zusammensetzen. Für einen Garagenplatz rechnen wir heute CHF 19.- im Winter und CHF 9.- im Sommer. Ein einfaches Einzel mit Frühstück, allerdings jetzt mit Bad oder Dusche und vielen Dienstleistungen, die es damals noch gar nicht gab, kostet hingegen heute selbst in der Vor- oder Nachsaison CHF 192.- (bzw. CHF 154.- = -20% für lange Aufenthalte).

Oskar Kienberger investierte damals überhaupt atemberaubend viel. Der Südturm, das Waschhaus, das Lesezimmer, die Arvenstube, neue Balkone und Privatbäder, «fliessendes Wasser» in allen Gästezimmern, die Einrichtung für den Winterbetrieb – das alles stammt ebenfalls aus der unheimlich kurzen Zeit der guten Jahre ab 1924/25, denen die Weltwirtschaftskrise, der Weltkrieg und die immer noch sehr karge Nachkriegszeit schon bald ein rabiates Ende setzten. Umso wichtiger wurden die gemachten Investitionen fürs Überleben des Hotels. Und die Chauffeurzimmer über den Garagen wurde nun zu einer spartanischen Zwischensaison- und Winterwohnung für die Direktionsfamilie. Als Küche diente ein kleiner Herd im Korridor; um ein Bad zu nehmen, musste man aussen herum im Schnee in den unteren Stock in ein Kabäuschen mit Badewanne neben dem Heizungs-



«Chesa Frey», 1929-2023

raum. Während der Saison zog die Familie wieder zurück ins Hotel und vermietete das

Ganze als nicht weniger spartanische Ferienwohnung, wie es zum Beispiel Gast und Augenzeuge Walter Natsch im Buch «111 Jahre Waldhaus Sils» beschreibt.

1963 zogen dann für 35 Jahre Oskar und Martina Frey mit ihren Kindern Carmen und Esther dort ein. Oskar Frey (1933–2016) und seine Frau prägten für mehr als ein Drittel eines Jahrhunderts das Waldhaus mit, er als Hauptchauffeur des Hotels und sie in einer Doppelrolle in der Lingerie (Glättereier) und im Service im Saal. Die paar Zimmer, die einst ein anderer Oskar für seine Chauffeure hatte bauen lassen, waren nun ihr Zuhause – so sehr, dass

mit der Zeit ganz einfach die «Chesa Frey» daraus wurde. Der Name blieb, auch wenn später wieder andere Mitarbeitende dort wohnten.

So stehen die neuen Mitarbeiterunterkünfte, die der Waldhauszukunft gelten, wie so viele andere Aspekte des Hotels von heute immer auch auf den Schultern unserer tatkräftigen Vorfahren. Und das Beispiel zeigt auch schön und deutlich, wie unvollständig das Werk der mutigen Hotelgründer Josef und Amalie Giger geblieben wäre ohne die Kraft und Initiativen derer, die nach ihnen kamen. Auf gute Fortsetzung!

Urs Kienberger

Fortsetzung auf nächster Seite

So viel zur Geschichte, welche uns nun den Bau der neuen «Chesa Frey» überhaupt ermöglicht. Wieso aber braucht es denn nun schon wieder ein neues Mitarbeiter-Wohnhaus? Es hat ja schon deren drei und auch im Hotel hat es immer noch einige Zimmer...

Einerseits haben sich im Laufe der Zeit auch die Bedürfnisse unserer Mitarbeitenden weiter geändert, Zimmer mit eigenem Bad und eigener Kochnische sind immer mehr gefragt, das Waldhaus-Team ist in den vergangenen Jahren auf Grund von Spa, GIGERs und intensiven Jahren etwas grösser geworden, es ist immer schwieriger für die Mitarbeitenden selber Wohngelegenheiten in Sils oder im Oberengadin zu finden und zu guter Letzt, gibt es ein paar Projektideen für die Zukunft, welche zum Teil den Platz

der aktuell im Hotel vorhandenen Mitarbeiterzimmer benötigt.

In vielerlei Hinsicht also eine tolle Möglichkeit nun dieses neue Haus bauen zu dürfen.

Beim Bau gehen wir dieses Mal neue Wege. Nachdem wir bereits bei unserem neuen Restaurant GIGERs mit einem Modulbau in Holz Erfahrungen sammeln durften, wird nun auch der Zimmerbereich in Modulen erstellt. Gemeinsam mit dem Architekturbüro Miller und Maranta aus Basel, haben wir uns überlegt, wie das neue Haus aussehen soll, so dass es auch gut in die ganze Waldhaus-Landschaft passt, so dass nun die Firma Ufer in Savognin die Module für die Zimmer erstellen kann. Das Fundament mit dazugehörigen Garagen- und Lager-Räumen wird

ganz konventionell in Beton gebaut, alles was nun aber darauf zu stehen kommt, wird ein Holzbau sein.

Im April 2023 wurde mit den Aushub- und Spreng-Arbeiten begonnen und, wenn alles nach Plan verläuft, sollten die neuen Mitarbeiterzimmer im Dezember 2023 bezugsbereit sein.

Wir freuen uns auf jeden Fall sehr, unseren Mitarbeitenden ab dem nächsten Winter diese neuen Zimmer anbieten zu können.

Claudio Dietrich



Oskar und Martina Frey wohnhaft in der Chesa Frey von 1963–1998

## Kunst am Bau mit Schnee und Eis

Nach Jahren von Schneeskulpturen vor unserm Hause, gefertigt von sympathischen süddeutschen Familien, erfreuen nun seit vielen Jahren die etwas klimasichereren Eisskulpturen vom einheimischen Reto Grond und seiner Familie unsere Gäste und Einheimischen. Seine Arbeiten, die von menschlichen Figuren bis hin zu komplexen architektonischen Strukturen reichen, beeindrucken durch ihre Schönheit und technische Präzision. Durch seine Leidenschaft gelingt es Reto Grond, jede seiner Skulpturen in ein wahres Kunstwerk zu verwandeln. Als ausgebildeter Holzbildhauer machte er sich 1997 auf in das Land der unbegrenzten Möglichkeiten. In Houston, Texas, erweiterte er sein bildhauerisches Können mit Eis. Das Klima dort (heiss/feucht) erforderte schnelles Arbeiten und Umsetzen der Figuren, ganz anders als er es mit Holz gewohnt war, wo tage- oder wochenlang an einer Figur herumgeschnitzt wurde.

Reto Grond ist auch der Holzbildhauer des Gianna Weges im nahen Laretwald, der seinen Ursprung im Kinderbuch Gian & Gianna hat, welches Claudia Carigiet geschrieben und Lea Meyer illustriert hat. Im Sommer ein Märchenweg für Klein und Gross mit einer spannenden Geschichte zum Hotel.

Das diesjährige Wintermärchen wurde mit 5 Tonnen Eis aufgestellt und von Vater Reto und Sohn Vasco Grond produziert. Unterstützt wurden die beiden von Mutter Yvette (Pflegefachfrau) und Tochter Gianna (Polygrafin), also eine «family affair», wie das im Waldhaus üblich ist!

Felix Dietrich



### Eischnitzkurs für das Waldhaus-Team aus dem Planungskomitee

Ende März durften sich einige aus dem Planungskomitee selbst an der Erarbeitung einer Eisskulptur ausprobieren. Ein tolles und einmaliges Erlebnis, einmal so eine Eisskulptur schnitzen zu dürfen. Ein grosses Dankeschön an Reto Grond für die Möglichkeit, sich künstlerisch und handwerklich ausprobieren zu dürfen. Das Ergebnis wurde auf dem Podest des Eingangs aufgestellt und die zwei besten schmückten das diesjährige Osterbuffet. Ein wirklich cooles Erlebnis - im wahrsten Sinne des Wortes!

Margarita Lombardo



## «Auch wenn sich Erkenntnisse verdichten, sollte man auf Altbewährtes nicht verzichten».

In der Tat hat es sich bewährt, dass wir die Arbeit auf mehrere Schultern verteilen und gemeinsam an Ideen spinnen, wie eine neue Ausgabe der Waldhaus News gelingen kann. Zum Glück gelangen wir dabei auch immer wieder zu neuen Erkenntnissen, bzw. neuen Geschichten rund um das Waldhaus, sodass Sie und wir wieder eine vielseitige Ausgabe der Waldhaus News durchblättern können. Dabei wünscht das Redaktionsteam viel Freude!

### REDAKTIONSTEAM:

Flurina Bremm  
Lilly Gyax  
Margarita Lombardo  
Linus Darimond  
Felix Dietrich

