



## Wo die Uhren gefühlt etwas anders ticken

### ENGADIN EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN DES FÜNFSTERNEHOTELS WALDHAUS IN SILS



Imposant thront das Waldhaus auf einem Hügel über Sils und lässt die Gäste in eine andere Welt eintauchen.

FOTOS GERI WYSS

Co-Hoteldirektor Patrick Dietrich im Originalsaal von 1908.

**Geld ist nicht alles, sagt der Direktor des Hotels Waldhaus in Sils im Engadin, Patrick Dietrich. Unsere Zeitung konnte einen exklusiven Blick hinter die Kulissen des Betriebes mit 230 Betten werfen. Und erlebte einige Überraschungen.**

Fast wie ein Trutzbau thront das Hotel Waldhaus über Sils im Oberengadin. Eingebettet in den Wald und umschmeichelt von Gletscherbergen und Seen drängt es sich dem Betrachter nicht auf, übt sich vielmehr in zurückhaltender Eleganz. Steigt man über eine Treppe zum Haupteingang empor, ragt der burgähnliche Gebäudekomplex aus dem Jahre 1908 imposant auf. Betritt man das Hotel ein erstes Mal, keimt Ehrfurcht

und Demut auf. Hier sind schon grosse Namen ein- und ausgegangen. Die Schriftsteller Erich Kästner, Hermann Hesse und Friedrich Dürrenmatt tauchten ins Waldhaus ein, Migros-Gründer Gottlieb Duttweiler und Albert Einstein weilten hier, Musiker David Bowie und Schauspieler Bruno Ganz zählten zu den Gästen. Hier scheinen die Uhren langsamer zu schlagen. Es sind erst noch besondere Exemplare. Die Mutteruhr, die «Magneta», steht im Kassenraum und wird jeden Morgen aufgezogen. «Ihr Pendelschlag sorgt für die elektrischen Impulse, welche alle anderen 13 Uhren antreibt», erläutert Patrick Dietrich, der das Hotel Waldhaus im Co-Direktorium mit seinem Bruder Claudio führt. Die Uhr, ein mechanisches Meisterwerk, ist immer noch jenes Original aus dem Jahr

1908 und funktioniert tadellos. Auch die Architektur trägt dazu bei, dass man sich fühlt, als würde man aus dem hektischen Alltag des modernen Lebens sanft in eine stilvolle Zeit vergangener Jahrzehnte bugsiert. Das Waldhaus scheint den Geist und das Gemüt in besonderem Masse anzuregen. Die Bibliothek bietet viele Werke, in die man sich in stillen Ecken vertiefen kann. In der Grand Hall wartet immer wieder entspannende Musik. Und die grossen Fensterfronten vermitteln den Eindruck, als sässe man mitten im Wald.

#### Fünfte Generation am Ruder

Das Waldhaus ist seit jeher ein Familienbetrieb. Heute führen die Gebrüder Dietrich den Betrieb in fünfter Generation. Die Zahlen sind beeindruckend. Das Ho-



tel verfügt über 230 Betten, verteilt auf 140 Zimmer. Rund 170 Personen arbeiten hier, einige davon Teilzeit, was etwas mehr als einem Mitarbeitenden pro Zimmer entspricht. Die Auslastung des Hotels liegt zwischen rund 65 Prozent im Sommer (21'000 Logiernächte) und 80 Prozent im Winter (24'500 Logiernächte). Wegen den verhältnismässig häufigen Wechseln an Gästen können in der Hochsaison schnell einmal an einem Tag auch 100 Zimmer frei und neu belegt werden. Dann fällt ganz schön viel Wäsche an und das Raumpflegeteam hat alle Hände voll zu tun. Das Waldhaus in Sils verfügt über eine eigene Wäscherei. Aber auch ein eigenes Technikteam mit samt Schreinerei und Werkstatt gehört dazu. Ein 111-jähriges Haus bringt einiges an Unterhalt mit sich. Und auch, wenn mal eine Reparatur am Wochenende notwendig ist, will man das Heft in den eigenen Händen halten.

### Alle Gäste sind gleichwertig

Im Gespräch mit Patrick Dietrich stellt sich schnell heraus, dass die Hoteliersfamilie schon immer einen persönlichen und familiären Umgang mit den Gästen gepflegt hat. «Das gibt unserer Arbeit einen anderen, einen besonderen Wert», ist Patrick Dietrich überzeugt. Es fühle sich für ihn oftmals so an, als würde er die Gäste bei sich zuhause empfangen. Die Familie verfolge eine Unternehmensphilosophie, die auf Respekt und Freundlichkeit beruhe. «Wir behandeln alle Gäste gleich.» Das bedeutet auch, dass – und ist die Person noch so zahlungskräftig – sich niemand Sonderrechte auf Kosten der anderen Gäste herausnehmen kann. «Geld ist nicht alles. Uns ist viel wichtiger, dass sich alle Gäste wohlfühlen und sie wiederkommen.» Man begegne allen Gästen und auch den Mitarbeitenden auf Augenhöhe, ergänzt

Patrick Dietrich. Die Zeiten, in denen sich nur eine bestimmte Oberschicht Ferien in einem Fünfsternehotel habe leisten können und von den Angestellten eine gewisse Unterwürfigkeit erwartet habe, seien längst vorbei. «Die heutigen Gäste wissen bestens über Hotelangebote Bescheid, informieren sich breit, bevor sie buchen, und haben klare Vorstellungen.» Die Waldhaus-Philosophie scheint anzukommen. «Die meisten Gäste kommen dank Mund-zu-Mund-Werbung.» Dennoch kann es vorkommen, dass Ansprüche von Gästen nicht erfüllt werden können. Laut dem Hoteldirektor ist es auch schon mal vorgekommen, dass jemand ausfällig geworden ist. «Wir bleiben immer freundlich und sachlich und bieten Hand für eine Lösung», deutet Patrick Dietrich die Herausforderung an, immer die Contenance zu bewahren. Doch man ziehe auch klare Grenzen, die nicht überschritten werden könnten. Prominente Gäste gibt es immer wieder zu begrüssen. So hatte zum Beispiel Anfang September 2018 ein informelles

Treffen von Staatsoberhäuptern aller Länder mit deutscher Landessprache stattgefunden. Mit dabei war auch Bundespräsident Alain Berset.

### Gewinn nicht oberste Maxime

Die architektonisch aussergewöhnliche Küche ist das Reich des Küchenchefs Gero Porstein. Er führt seit einem Jahr die Philosophie weiter, die schon seit Anbeginn der Tage des Waldhauses gelebt worden ist. «Wir setzen wenn immer möglich auf regionale und saisonale Zutaten.» Beim Fleisch liege der regionale Anteil bei rund 50 Prozent. Das könne bedeuten, dass der Einkaufspreis etwas teurer sei, als wenn es von weiter her bezogen würde, fügt Porstein an. «Das mag nicht am wirtschaftlichsten sein, passt aber eben genau zum Waldhaus und nach Sils. Und wir kaufen ganze Schlachtstücke ein und nicht einfach nur fixfertig Verarbeitetes.» Die Waldhaus-Küche stellt unter anderem nach eigener Rezeptur Bratwürste her oder hat jüngst begonnen, Schinken selber zu trocknen.



Die unglaublichen Wäschemengen verderben dem Team der hoteleigenen Wäscherei die Laune nicht. Im Gegenteil ... FOTO ZVG

*«Wir setzen wenn immer möglich auf regionale und saisonale Zutaten.»*

GERO PORSTEIN, KÜCHENCHEF



## Am Esstisch in der Küche

Jeden Montag haben Gäste im Waldhaus Sils die Möglichkeit, einen exklusiven Einblick in die Mechanismen in einer Hotel-Grossküche zu gewinnen. «Chef's Table» heisst das Format, bei dem die Gäste an Tischen in der Küche Platz nehmen und in den Genuss eines Mehrgängers kommen. Es gibt Abende, da muss Gero Porsteins Crew bis zu 300 Personen verköstigen. Dann geht es zu und her wie in einem Ameisenhaufen und der Chefkoch ruft mit kräftiger Stimme die jeweiligen Speisen ab. Jeder in der Küche hat eine ihm zugeordnete Aufgabe, stellt einen bestimmten Bestandteil eines Menüs her. Porsteins Aufgabe ist es, die Abläufe so zu organisieren und zu leiten, dass am Ende die vorbereiteten Speisen zeitlich aufeinander abgestimmt in ein fertiges Menü übergehen. «Ich versuche vorzuleben, dass man auch in der Hektik sorgfältig, ruhig und gleichzeitig effizient arbeiten kann», sagt der gebürtige Deutsche. Mitarbeitende zu stark unter Druck zu setzen, brächte vielleicht kurzfristig ein etwas schnelleres Resultat. «Doch langfristig zieht man den Kürzeren, weil man zu viele Wechsel im Team hat», ist sich Porstein im Klaren. Küchenarbeit sei vor allem eins: «Eingespeltes Teamwork.»

## 20'000 Weine im Keller

Der «Chef's Table» hat seinen Preis. Für externe Gäste kostet er 250 Franken, für Hotelgäste ohne Halbpension 180 Franken. Doch alleine der vorgängige Abstecher mit Sommelier Oscar Comalli in den Weinkeller mit rund 20'000 Flaschen und die daraus präsentierten edlen Tropfen zu jedem Gang lohnen sich bereits. Der Mann aus dem Veltlin ist ein Beispiel eines Mitarbeitenden des Waldhauses Sils, wie es sie viele gibt. Man merkt ihm seine Begeisterung und Leidenschaft an, mit der er seit über 27 Jahren in den Diensten des Hotels steht. Zu-

sammen mit der Direktion kauft er die Weine ein, die vornehmlich aus Europa stammen, rund ein Drittel aus der Schweiz. Dank viel Erfahrung und guten Beziehungen lagern auch einzelne Flaschen in den Gestellen, von denen kaum eine Hand voll produziert worden sind und die einen fünfstelligen Betrag kosten können. «Bei ganz besonderen Flaschen ist viel Geduld angesagt», hält Oscar Comalli fest. Ihm sei es ein Anliegen, dass derjenige Gast diese Flasche bekomme, der daran wirklich Freude habe und den Wein bewusst geniessen wolle. «Verkaufen könnte ich eine solche Flasche sofort, doch das ist nicht in unserem Sinn.» Schon das zweite Mal an einem Chef's Table mit dabei sind zwei Gäste aus Biel. Seit Jahren kämen sie ins Waldhaus, um einfach mal richtig herunterzufahren und die besondere Ambiance zu geniessen, erzählen sie. Der Chef's Table gebe ihnen zudem die Möglichkeit, hinter die Kulissen der Küche zu schauen, wie es sonst nicht möglich wäre. «Und die Weine von Oscar runden das Erlebnis ab.»

## Tradition im Hier und Jetzt

Das Hotel Waldhaus lebe Traditionen, bleibe aber immer auch im Hier und Jetzt und sei offen für Neues, sagt Direktor Patrick Dietrich. Das zeigt sich etwa daran, dass jährlich mehrere Millionen Franken investiert werden. Äusserlich merkt man der Hotelburg über Sils eigentlich gar nicht viel an. Der reine Familienbetrieb verweigert sich ohnehin mit seiner Philosophie volatilen Zeitgeist und kurzfristigen Moden. Und so tritt der wiederum persönlich verabschiedete Gast wieder hinaus in die schnelllebige Zeit mit Hektik und Terminen, in denen die Musse viel zu oft fehlt. **GERI WYSS**

Dieser Artikel wurde durch die Unterstützung der AG Hotel Waldhaus Sils-Maria ermöglicht.