



Gschpässig
**Unbekannte
Pioniere**

Kultur
Heinz Julen

Im Fokus
**MEHR RITZ
TÄTE UNS GUT**



Corporate

Lonza



Leistung als Leidenschaft

www.lonza.com

Der Verein Peak45 unterstützt die Entwicklung und Realisation von Projekten im und für das Wallis, mit oder ohne Beteiligung von weiteren Institutionen, Organisationen und Personen. Mitglieder sind Entscheidungsträger mit beruflicher Erfahrung, einem breiten Beziehungsnetz und hoher Affinität zum Wallis.

Er ist Herausgeber des «Peak45 - Magazin für Walliser Lebensart» und Organisator des «Peak45 - Bootcamp».

Für weitere Auskünfte: info@peak45.ch

Cäsar Ritz Erben – Gelebte Leidenschaft

Liebe Leserinnen und Leser

Der Besuch des Freilichtspiels zum Gedenken an den 100. Todestag von Cäsar Ritz diesem Sommer in seinem Heimatdorf Niederwald hat mich noch neugieriger gemacht auf diesen Bergbauernsohn aus dem Goms, der im 19. Jahrhundert ein neues Kapitel Hotelgeschichte geschrieben, der neue Innovationen hervorgebracht und konsequent umgesetzt hat, die heute noch Bestand haben. Was war seine Motivation? Woher stammen seine Ideen, sein Unternehmergeist, seine Inspiration, seine bedingungslose Gastfreundschaft? Seine Leidenschaft für die Hotellerie? Wie wurde er zum «Hotelier der Könige und König der Hoteliers»?

Nun, erblich sozusagen als Hotelierssohn vorbelastet, betrete ich ein Hotel jetzt anders und achte vermehrt auf andere Dinge. So auch kürzlich auf einer Wanderung durch die Walliser Alpen, mit Übernachtungen teilweise in kleinen Familienbetrieben: Spüre ich eine gelebte Leidenschaft des Gastgebers? Fühle ich mich direkt zu Hause? Finde ich mich sofort zurecht? Spüre ich dies, werden materielle Dinge wie etwa alte Teppiche auf dem Boden, keine Dusche im Zimmer, Mahlzeiten die währschaft aber nicht erstklassig sind, in den Hintergrund. Ein wenig sehe ich dann, wie es Susanne Perren in ihrem Leitartikel schreibt, über den immer grösseren Investitionsstau hinweg.

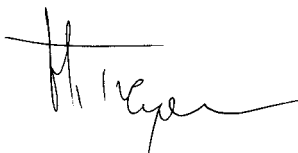
Die aktuellen Ausgabe des Peak45-Magazin für Walliser Lebensart beschäftigt sich also mit der Walliser Hotellerie. Wir porträtieren verschiedenste Gastgeber und Betriebe, gehen ihren Sorgen, Ängsten und Freuden nach. Was ist die Motivation von Daniela Berchtold und Regula Hüppi in ihrer täglichen Arbeit? Was treibt Heinz Julen und Klaus Leuenberger immer wieder von Neuem an? Wir weisen auch auf die Schattenseiten einer Branche hin, die schwere Zeiten hinter sich hat und auch in Zukunft noch einige Herausforderungen beim weiter laufenden, sich noch verstärkenden Strukturwandel meistern muss?

Was würde Cäsar Ritz zum «Hidden Luxury» sagen, auf welchen unser Gastkolumnist Marc Aeberhard eingeht? Hidden Luxury als nächste Entwicklungsstufe mit besonderer Betonung etwa auf Diskretion und personalisierten Service? Wäre das für den Gommer Bergbauernsohn wirklich etwas Neues?

Die Chefredaktion



Philipp Schmid
avintas:schmid



Hugo Treyer
Mengis Gruppe



PHILIPP SCHMID



HUGO TREYER

Schreiben Sie uns!

Haben Sie eine Frage?
Oder möchten Sie etwas mitteilen?
Wir freuen uns auf Ihr Echo:
info@peak45.ch

Inhalt Oktober 2018

6 **Im Fokus**

HOTELLERIE HEUTE

von Susanne Perren



16 **Porträt**

Daniela und die Energietankstelle

von Helge von Giese



20 **Wie du und ich**

Die Schule des Cäsar Ritz

von Elena Lynch



22 **Geschichte**

Der Niedergang auf Passhöhen

von Luzius Theler

24 **Rendez-vous**

Der Ausblick

von Gabriel Bender



26 **Sport**

Bergführer aus Leidenschaft

von Beat Moser



28 **Kultur**

Heinz Julen

von Nathalie Benelli



32 **Gastkolumne**

HIDDEN LUXURY

von Marc Aeberhard

34 **Kraftort**

Regula Hüppi

von Peter Salzmann

36 **Schpiis & Trank**

URKÜCHE VON BERG UND TAL

von Waldemar Schön

38 **Gschpässig**

Unbekannte Pioniere

von Luciana Brusa

40 **Ausnahmsweise**

Im Gedenken an eine Königin

von Cornelia Heynen-Igler

42 **Literatur**

Walliser Hotellerie im Spiegelbild der Literatur

von Kurt Schnidrig

44 **Wallis Tipps**

Pinnwand

Mehr Ritz täte uns gut.

Text: Susanne Perren (1969), aufgewachsen in Brig, arbeitet als Autorin und Journalistin für verschiedene Medien und Verlage und betreut als PR-Fachfrau primär Projekte im Kultur- und Konsumbereich sowie für den öffentlichen Verkehr. Von ihr sind im Limmat Verlag die drei Bücher «Rosenkranz und Fasnachtstanz», «Diese Walliser» sowie «Diese Urner» erschienen. Sie lebt seit zwölf Jahren in Luzern.



Die Walliser Hotellerie strauchelt an ihrer Struktur: Zu kleine Betriebe, zu wenig klare Positionierung und eine zunehmend in die Jahre gekommene Bausubstanz. Cäsar Ritz (1850 – 1918) würde wohl erneut auswandern.

...oder sich die Augen reiben, hätte er noch welche. Bis heute hat sich die innere DNA eines Hotels – Zimmer mit Bad – kaum verändert. TV und Minibuffet kamen dazu, in den unteren Etagen bei einigen Hotels eine Wellness-Oase.

Dabei hatte der Gommer Cäsar Ritz das Hotelbusiness revolutioniert. Er verstand sich wie kein anderer auf die Gastgeberei. Als im Hotel Rigi Kulm die Heizung ausstieg, entfachte er Feuer in kupfernen Blumenkesseln. Die Ziegelsteine, auf denen die improvisierten Heizkessel standen, legte er später den Damen als Fusswärmer unter die Tische. Man muss diese Aufmerksamkeit erst einmal an den Füßen spüren! Was für eine Grandezza!

Und heute? Die Rezeptionen in kleineren Betrieben gleichen oft einer Grümpelkammer. Offene Ordnerregale, ausgehängte Kopien von Zugfahrplänen, Prospekte und irgendwo liegen noch ein paar Ersatzschuhe für die Patronne. Je höher die Sternekategorie, umso eher entschlackt dieser Bereich zu einem stilvollen Empfang, der den Blick auf die Substanz lenkt: Auf den Menschen, der einen empfängt.

Das liest sich entspannter, als es an der Front zu und her geht. Die Anforderungen an die Hoteliers sind in den letzten Jahren übermässig gestiegen. Sie arbeiten im Multitasking-Modus und blicken in ein finanzielles Loch: Der Frankenkrieg hat das Hotelgeschäft erklecklich verteuert. Zugleich sind die Preise für Übernachtungen in den letzten Jahren kontinuierlich gesunken, besonders steil nach der Aufhebung des Mindestkurses. Im September 2017 standen die Hotelpreise schweizweit um 7 Prozent unter dem Niveau von 2009.

In der Kostenfalle

Solche Preissenkungen kann ein Hotel nicht ohne grossen Effort bieten, geschweige verkraften. Das Hotelbusiness ist ein kostenintensives: Hohe Lohnkosten, viel Energiebedarf und teures Zubehör für Zimmer und Küche.

«Die Gewinnschwelle liegt hoch», sagt Markus Schmid, Präsident des Walliser Hotelier-Vereins. Der Hotelier kauft zu teuren Schweizer Preisen ein, erhält aber immer weniger für seine Betten. Die Folge: Die Nettoeinnahmen schmelzen – mit schleichenden Folgen. Irgendwann fehlen die Mittel, um ins eigene Hotel zu investieren. 250'000 Franken pro Zimmer kalkuliert man bei einem Neubau; Renovationen sind oft ähnlich aufwändig. Saftige Investitionsprojekte sind auch Wellness-Oasen: 7500 Franken rechnet man für einen Quadratmeter. Eine Fläche von 1000 Quadratmetern – ein Minimum, verglichen mit den Wellnessarealen in Österreich – braucht schnell mehr als sieben Millionen Franken.

Klein ist nicht immer fein

In den letzten zehn Jahren hat eines von zehn Walliser Hotels den Laden dicht gemacht. In Zermatt, Saas-Fee und im Goms stehen reihweise Betriebe zum Verkauf. Die meisten unter der Hand. Niemand will eingestehen, dass er diesen Performance-Druck nicht mehr tragen mag. Dass sich ungleich weniger Käufer finden, ist dem Bettenvolumen geschuldet: Die Betriebe sind zu klein, um rentabel geführt zu werden. Art Furrer, der erfahrene Hotelier der Riederalp, hat dazu einen pointierten Vergleich zur Hand: «Willst du pleite gehen, kauf ein altes Haus und lege dir eine neue Freundin zu.» Die kleinen Strukturen der Walliser Individualhotellerie werden zu einer Hypothek. Mit durchschnittlich 27 Zimmer liegt ein Walliser Betrieb weit ab von den empfohlenen 80 Zimmern – besser wären deren 100 –, welche ein Hotel in die Gewinnzone führen. Das haben unterdessen auch Unternehmer mit erspriesslichen Geldquellen eingesehen,

die sich ein Liebhaberobjekt zugelegt haben. Das Onya in Bellwald etwa kommt zwar die Runden, der Aufwand ist indes beträchtlich. Er hätte es sich nie so schwierig vorgestellt, gestand der managementerfahrene Besitzer unter Kollegen ein. Auch in absehbarer Zukunft werden sich im Oberwallis – Zermatt einmal ausgenommen – keine Investoren à la Sawiris in Andermatt oder wie den Kataris auf dem Bürgenstock finden.

Doch ein neues Modell

Dabei ist das Thema der effizienteren Bewirtschaftung so alt wie die Generation, welche die Nachfolge angetreten ist. Synergien nutzen oder die aktuell boomende Sharing Economy haben sich bis dato nicht bewährt. Die Kooperation von sieben Hotels in Grächen ging 2013 in Konkurs, zehn Jahre nach deren Lancierung. Dennoch denken erfahrene Exponenten der Branche erneut über ein Modell nach. Mario Julen, Hotelier und Unternehmer aus Zermatt, könnte sich ein Center Resort in einem Quartier in Zermatt vorstellen, in welchem mehrere Hotels ähnlich einer Kette zusammenarbeiten. «Diese Hotels müssten jungen Hoteliers den Rücken frei halten, damit sie ihre Zeit an der Front einsetzen können. Sie sollen die Gäste begeistern.» Übergeordnete Aufgaben wie Marketing, Reservation oder Personalplanung würden vom Center übernommen.

«Lieber acht Stunden direkt beim Gast als täglich 14 bis 16 Stunden überall ein bisschen»,

sieht Julen den Einsatz eines Hoteliers. Das würde auch den schleichenden Wegfall der Zwei- und Dreisternhotels aufhalten, an welchen die wachsende Zahl von Gästen der Mittelschicht durchaus Gefallen findet.



Zurück zum Kern

Und es würde den Hotelier wieder zu seiner Kernkompetenz führen: Gäste überraschen, verwöhnen, verblüffen. Die vielzitierte Unfreundlichkeit der Walliser Hoteliers ist eine Mär. Dass wir Österreicher als freundlicher einstufen, beruht auf der anderen Mentalität: Manch Schweizer Gast fühlt sich von der Schmä umgarnt, sie ist eine willkommene Abwechslung zu unserer eher herben Freundlichkeit. Gerade in der Erlebnishotellerie geht es nicht mehr ohne zeitintensiven persönlichen Einsatz. Das wissen auch die Walliser, die zunehmend zwischen Gast und Marketing um Zeit ringen. Der Vermarktungsaufwand steigt überproportional im Verhältnis zu der sinkenden Aufenthaltsdauer, die im Wallis bei 1.83 Nächten liegt. Quasi eine Buchung für jede verkaufte Nacht. Obschon Booking.com in aller Munde ist, reservieren immer noch rund die Hälfte der Gäste telefonisch. Diese Zeitintensität überfordert kleinere Betriebe. Externe Marketing-Lösungen wie das Flex-Marketing, bei dem Hotels Aufgaben wie Content Management, Social Media Kampagnen, Webdesign und Kommunikation auslagern, gibt es erst seit kurzem. Fabienne Jeanneret, Urheberin der flexiblen Hoteldienstleistung, sähe überdies gerne eine bewusster Markenpflege der Hotels.

«Viele Hotels definieren sich über den Preis. Sie erzählen keine Geschichte. Dabei ist Positionierung entscheidender denn je,»

so die Marketingexpertin. Die Botschaft ist im Unterwallis angekommen. Das Bio-Boutiquehotel Maya in Nax, die Whitepods oberhalb von Monthey, die Campieren mit Charme und Glamour aufmischen, oder auch die Anakalodge im Val d'Hérens, wo man in ultramodern ausgebauten Maiensässe die lokale Kultur erlebt – alle drei bedienen Mut zur Eigenheit. Es gibt auch exzellente Gastgeber im Oberwallis: Die Schmidts in der Glocke in Reckingen, die Gschwendtners im Castle Blitzingen, Eyholzers im Bettmerhof auf der Bettmeralp, die Furrers auf der Riederalp, die Capra-Gastgeber in Saas-Fee, die Bellwalds im Lötschental – sie sind Beispiele für gute Hotelgeschichten, von denen das Oberwallis noch mehr braucht, bevor der Branche der Schnauf ausgeht. Mehr Ritz täte uns gut.



VIER RITZ-TUGENDEN. VIER HOTELIERS.

César Ritz. Die Geschichte des Niederwaldner Hoteliers (1850 – 1918) ist so legendär wie verkannt im Wallis. Sein Effort – er führte 35 Hotels in Europa gleichzeitig – gründet auf dem, was man heute «Ritz-Philosophie» nennt: International ausgerichtet nahm er Entwicklungen und Trends innovativ vorweg, ging uneingeschränkt auf die Wünsche der Gäste ein und bewies mit der raffinierten Architektur seiner Paradebauten wie dem Ritz in Paris ein visionäres Unternehmertum. In kurzen Interviews berichten vier Hoteliers, wie sie die den Ritz-Spirit beleben.



César Ritz
1850-1918

Der Internationale

Christoph Franzen, Sie sind im Hotel Christiania in Zermatt aufgewachsen. Heute sind Sie in Katar zu Hause. War Ihnen das Christiania zu wenig international?

Die internationalen Gäste waren ein Fenster in eine andere Welt, in der es noch kein Internet gab. Das hat mich befeuert und weckte meinem Bedürfnis nach Reisen.

Hätten Sie in Zermatt einen ruhigeren Job inne?

Nicht die Destination macht den Unterschied sondern das Business-Segment. Doha war bis anhin auf Geschäftsreisende fokussiert. Seit der Wirtschafts-Blockade gegenüber Katar verstärken wir unseren Auftritt als Feriendestination. Gewiss, Teil einer Hotelkette zu sein, macht alles komplexer. Es räumt uns indes bessere Konditionen bei Reiseveranstaltern ein.

Das Embargo ist kein hilfreicher Ferienslogan...

Saudi Arabien, Bahrain und die Vereinigten Arabischen Emirate haben seit Mitte 2017 aufgrund des Embargos die Produkte- und Lebensmittellieferungen eingestellt. Touristen befürchten, das Land sei instabil. Dem ist nicht so und das kommunizieren wir entsprechend.

Werden Sie eines Tages doch im Christiania walten?

Alles möglich, solange das Herz dabei ist. Für einen passionierten Gastgeber spielt es keine Rolle, wo er arbeitet.



Christoph Franzen, Distriktleiter Grand Hyatt Hotels in Katar und Oman, General Manager Grand Hyatt Doha Hotels & Villas





Der Unternehmer

Mario Julen, Sie sind Investor. Erfüllte Sie die Gastgeberrolle zu wenig?

Im Gegenteil: Der Umgang mit Menschen fasziniert mich mehr denn je. Ich bin indes ein Querdenker, der gerne auch im Hintergrund agiert.

Sie meinen, Hintergrund und Front sollte man trennen?

Hoteliere vollbringen heute einen Spagat: Sie kümmern sich um Reservationen, Marketing, Statistik, Personal und sollten neben bei noch dem Gast ein gutes Gefühl geben. Ich strebe ein Modell an, das dem Hotelier die Hintergrundarbeiten abnimmt, damit er Zeit hat, die Gäste zu begeistern.

Objekte wie «7 heavens» sprechen die Luxusklasse an. Braucht das Wallis mehr Luxusangebote?

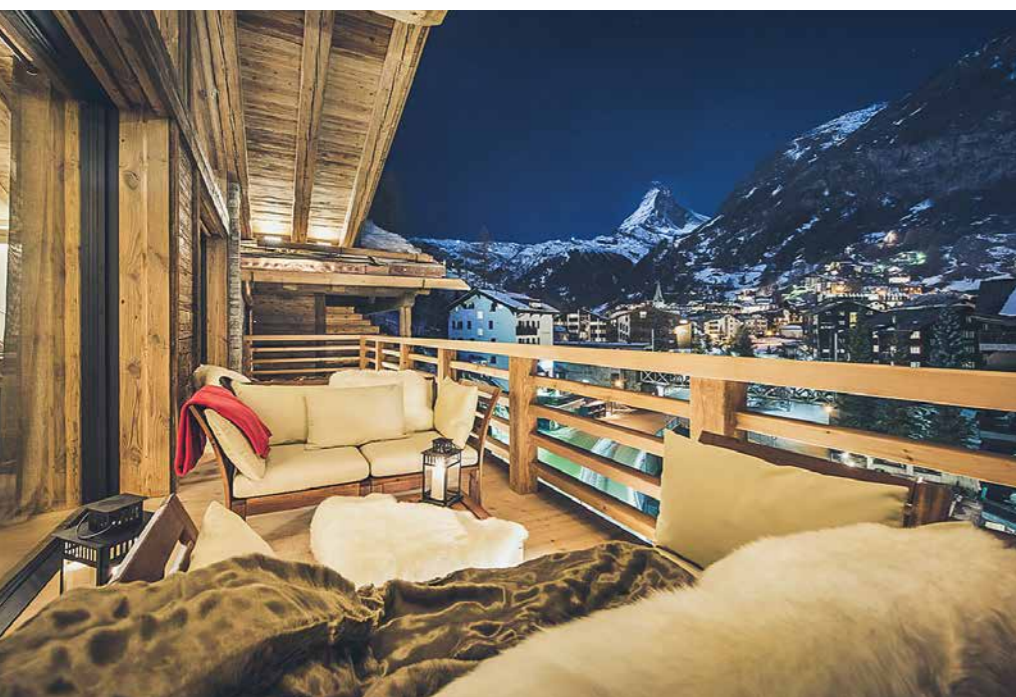
Nicht unbedingt. Aktuell bricht ein grosser Teil der Zwei- und Drei-Sterne-Betriebe weg. Nachfolger fehlen und Investoren bevorzugen grössere Objekte. Dabei stellt die Mittelklasse ein wachsendes Segment potenzieller Gäste dar.

Sie ziehen das Einfache vor?

Der Wohlstand hat uns verlernt zu kämpfen. Ich denke je länger je mehr darüber nach, was unsere Wurzeln sind. Nicht goldene Wasserhähne, sondern eine ehrliche Begegnung und ein aufrichtiges Interesse am andern machen den Unterschied.



Mario Julen, Hôtelier, Unternehmer und Bergführer in Zermatt. Führt u.a. die Betriebe Hexenbar, Grampi's und Hotel Admiral (zukünftig Hotel Mama) in Zermatt. Erbauer von «7 heavens» und Hotel Rougemont.



Der Gastgeber

Sebastian Schmid, wie viel Ritz-Spirit haben Sie?
Wir teilen uns wohl diese Freude, die Wünsche unserer Gäste zu erfüllen. Seine Biografie habe ich allerdings erst letztes Jahr gelesen. Er war ein Genie, er wirkte an 35 Stationen.

Gästebetreuung lässt sich schwer planen.
Ich widme mich dem Gast. Beim Frühstück sind meine Frau oder ich anwesend. Wir servieren mit und geben dabei unseren Gästen Tipps zum Wandern, Biken, Langlaufen oder was gefragt ist.

...für Gäste, die nur ein, zwei Nächte bleiben, ist das viel Aufwand.
Wir widmen uns denen genauso und es hat sich bewährt: Bei einzelnen Gästen wurden aus einer Nacht fünf Nächte beim nächsten Besuch.

Wie viel Schauspieler steckt im Gastgeber?
Ich trete authentisch auf. Gewiss, auch ich habe mal einen schlechten Tag, aber ich spiele den Leuten nichts vor.



Sebastian Schmid, Gastgeber und Prix Biennu Gewinner 2016 und 2018, Hotel Glocke, Reckingen

Die Innovative

Rita Moreillon, Ihre Gäste schlafen im Weinfass. Was gab den Ausschlag zu diesem Konzept?
Wir wollten den Gästen mehr bieten als eine Übernachtung und haben daher zusammen mit den Besitzern in den Zimmern verschiedene Themen aus Salgesch's Geschichte belebt.

Wie wichtig ist eine innovative Architektur?
Sie hilft. Doch ausschlaggebend ist das Erlebnis: Wir kochen mit unseren Gästen im Pfynwald und wir sind mit allen per Du. Unsere Gäste schätzen das Familiäre. Manche helfen gar in den Reben mit.

Was bedeutet Innovation im Umgang mit dem Gast für Sie?
Nicht einfach ein Produkt anbieten, sondern sich Zeit nehmen für die Gäste und etwas mit ihnen unternehmen.



Rita Moreillon, Direktorin Hotel Arkanum, Salgesch





DANIELA UND DIE ENERGIE- TANKSTELLE

*Eine Geschichte über das Geben und Nehmen,
über die ewigen Gesetze der Gastfreundschaft
und darüber, dass Veränderung der Mutigen
mit den sanften Händen bedarf.*

**«ALLE SAGTEN: DAS GEHT NICHT.
DANN KAM EINER, DER WUSSTE
DAS NICHT UND HAT ES EINFACH
GEMACHT.»**





Text: **Helge von Giese** (1971) ist freie Journalistin und Texterin. Seit 2007 ist sie eng mit dem Wallis verbunden – so verantwortete sie für einige Jahre die Pressearbeit des Zermatt Unplugged und war Medienmanagerin von Zermatt Tourismus. Helge von Giese lebt in Berlin.



«Sie hat die Gabe und ist sehr gut im Spüren, was die Gäste wollen», sagt Vreni Berchtold über ihre Tochter Daniela. Eine junge Hotelière auf der Bettmeralp: Zusammen mit ihrem Vater Ernest führt Daniela Berchtold in dritter Generation das Hotel Waldhaus. Mutter Vreni, die pensioniert ist, hilft immer noch mit. Im nächsten Jahr geht auch Vater Ernest in Rente. Dann verantwortet die Tochter die Geschicke des Hotels allein.

Daniela, die Sanfte: Sie mag Wellenreiten und Yoga. Die gelernte Köchin ist affin für eine bewusste, fleischarme Ernährung. Dennoch gibt sie acht, dass sie mit diesem Stil, den sie aus eigenem Interesse im Hotel ausprobiert, die Stammgäste, die immer noch 70–80% ausmachen, nicht erschreckt. Mondholz, Bio-Produkte aus regionalem Anbau, veganes Essen: «Es gibt Gäste, die das belächeln, aber es stört sie auch nicht», sagt die Hotelière.

Daniela, die Erstaunliche: Sie hat gute Ideen. Und sie macht gute Businesspläne. So hat die Walliserin etwas fertiggebracht, was vor ihr noch nie jemand geschafft hat: Mit ihrem Holz100-Projekt - dem Ausbau von sechs Südzimmern mit Mondholz – Holz, das im Winter zur Safrtruhe unter Berücksichtigung des forstwirtschaftlichen Mondkalenders gefällt wird - hat sie den höchsten Betrag, der jemals auf der Schweizer Crowdfunding-Plattform wemakeit.ch gespendet wurde, eingesammelt: CHF 30.000. Mit dieser Tat zog die junge Berchtold eine Kooperation mit einer Firma an Land, die ein Jahr lang ihre Mitarbeiter ins Waldhaus schicken wird, um eines der Holz100-Zimmer zu bewohnen.

Insgesamt CHF 50.000 kamen auf der Plattform zusammen. Die Aktion war ein Testlauf, ob der Ausbau unter den Kriterien der Nachhaltigkeit den Zeitgeist trifft. Aufgestockt mit Geldern aus öffentlichen Fonds wie der Schweizer Berghilfe, sammelten die Berchtolds weitere CHF 200.000 von Stammgästen ein, die mit Beträgen über CHF 5.000 bei einem Rabatt von 10% ihren Aufenthalt im Waldhaus im Voraus bezahlten. Ein kühnes Finanzierungskonzept, das aus der Not geboren war, denn die Bank gab kein Geld. «Alle sagten: Das geht nicht. Dann kam einer, der wusste das nicht und hat es einfach gemacht.» Diesen Spruch postete Daniela auf dem Instagram-Account des Hotels. Die «enkeltaugliche Waldhaus-Philosophie» (O-Ton Walliser Bote) zog Kreise. In den Kommentarspalten von 1815.ch lieferten sich

Weltanschauungsexperten und Bewunderer über Mondholz und zeitgemässes Hotel-Marketing einen Schlagabtausch. Einer schreibt: «Die Betreiber des Waldhauses erbeitern die Gemeinde bereits seit längerem mit ihren verrückten Ideen. Jetzt haben sie den Vogel endgültig abgeschossen.»

DIE ENERGIETANKSTELLE

Der Gletscher fließt. Der Gletscher schmilzt. Wer Natur auf der Bettmeralp erlebt, der nimmt die Phänomene achtsam wahr und kommt nicht nur, um Natur auszubeten und zu konsumieren. Der genießt gleichwohl wie zu Zeiten der Tourismuspioniere traditionelle Walliser Gastfreundschaft. Er tankt auf. Daniela und ihre Eltern Ernest und Vreni: Sie sind die Drei von der Energietankstelle Waldhaus auf der Bettmeralp. Sie hegen und pflegen sie, bauen sie beständig aus, wägen ab, was bleibt, und verfeinern ihre hohe Dienstleistungsbereitschaft. Über allem steht die Liebe zum Detail.

Seit 35 Jahren steuert Familie Käser aus dem Unterland einmal im Jahr und stets im Winter diese Energietankstelle an. Grossvater Roland Käser lädt gleich die ganze Familie ein: die Frau, den Sohn, die Schwiegertochter und seine Enkeltochter. «Das ist eine wunderbare und wertvolle Investition, denn wir teilen gemeinsam Freude und Erlebnisse. Das prägt auch die Kinder.» Roland Käser, ein 70-jähriger Familientherapeut, ehemals Professor an der Fachhochschule und Schulpsychologe, der von sich sagt, er würde aus einfachen Verhältnissen stammen, hat diese Familienkultur am und im familiengeführten Waldhaus entwickelt und gelebt. «Mein Vater war Bauernknecht und Verdingkind. Ich war nie mit den Eltern in den Ferien,» sagt er. Familie, und was sie zusammenhält, das ist Roland Käser ein Anliegen. Gemeinsamer Urlaub sei wichtig, meint er, und dass das nicht mal viel Geld kosten müsse. Ein Zelt täte es auch.



GÄSTE, DIE GEBEN MEHR ALS GELD

In Zeiten, in denen viele kleine und mittlere Hotels in der Schweiz einer ungewissen Zukunft entgegenblicken, geben Stammgäste wie die Käser ihren Gastgebern mehr, als früher üblich war: ihre Treue, ihr Geld für einen schönen Urlaub – das versteht sich – aber jetzt noch im Voraus, damit sie im kommenden Winter im Mondholz-Kokon übernachten können, und helfen so den Berchtolds bei der Modernisierung als Teilfinanziers. Dann geben sie noch Interviews, um ihre Wertschätzung zum Ausdruck zu bringen. Denn sie sehen, wie Daniela, die Erstaunliche, etwas erhält und weiterentwickelt, das Familie Käser immer wieder Freude bereitet.

«Es ist wunderbar zu erleben, wie Daniela herangewachsen ist», sagt Roland Käser. «Es war im zweiten Jahr unserer Urlaube auf der Bettmeralp, als sie im Bauch der Mutter war. Jetzt zu sehen, wie sie als über 30-jährige das Hotel massgeblich führt: Wir haben eine starke und intensive Beziehung zu ihr und sind glücklich, dass das so weitergeht. Es ist eine Erfolgsstory.»

DIE JUNGE GENERATION

Moritz Käser, der Sohn, 43 Jahre alt, repräsentiert eine andere Generation. Ihm sei es schon passiert, dass er anderweitig auf der Bettmeralp hätte absteigen müssen:

«Da waren wir zu spontan.»

Zwar wäre er über die Jahre nicht so kontinuierlich wie seine Eltern gekommen, «vielleicht mal vier Jahre am Stück nicht». Dennoch spürt man auch bei ihm die enge Beziehung zum Waldhaus, die sich ans Atmosphärische bindet, und das ist ein Mysterium für sich. «Obwohl wir fast gleich alt waren, haben Daniela und ich nicht miteinander gespielt. Aber sie war und ist immer da. Das ist ein spannendes Gefühl», sagt der junge Käser. Und als ob er es fast selbst nicht glauben kann, denn er hat einerseits ein Leuchten in der Stimme und dann fast ein wenig etwas Selbstironisches, wenn er erzählt, geht er so richtig ins Detail bei der Beschreibung der Inneneinrichtung. Dass immer wieder etwas ausgebaut wird, das findet er auch jedes Mal wieder spannend. Und was bleibt: die Plattensammlung zum Beispiel. Oder der Essensaal.

«Man ist nicht schockiert, wenn man da hochkommt.»

Im Bad zuhause hat er ein Foto von der Zimmeraussicht Richtung Süden, Matterhorn hängen. «Das ist einfach befreiend!» Mühe hatte er nur mit der neuen Bahnstation auf der Bettmeralp, da hätte er sich daran gewöhnen müssen. «Aber da kann ja das Hotel nichts dafür.»



Daniela Şandru

Text: Elena Enja Lynch (1991) aus Brig studiert Geschichte und Theaterwissenschaft in Wien. Das regelmässige Schreiben hält sie davon ab, anderes zu tun - und das findet sie gut so.



«Ich habe ihn gegoogelt»

Auf dem Campus des César Ritz College finden sich überall Zitate und Fotos von Cäsar Ritz, dem Hotelier mit dem geschwungenen Schnauz. Sprüche wie «The customer is never wrong» oder «Never say no when a client asks for something, even if it is the moon» zieren die Wände. Alles in Englisch natürlich, denn die Schule ist ein höchst internationales Pflaster. Der Name Cäsar Ritz hat Daniela Şandru vor ihrem Studienantritt am César Ritz College wenig bis nichts gesagt. «Ich habe ihn gegoogelt», sagt sie und lacht. «Ich stellte die Verbindung mit dem Ritz Hotel in Paris her und wusste, dass ich es hier mit der obersten Liga zu tun hatte.»

Noch heute, 100 Jahre nach seinem Tod, zählt das Ritz zu den erstklassigsten Unterkünften der Welt. Dem eigenen Hotel in Paris ging aber viel Mühe und Anstrengung voraus. Ritz fing zuunterst an und arbeitete sich bis zum Place Vendôme nur langsam hoch. Das erstklassige Gastfreundschaft oftmals mit harter Arbeit verbunden ist, das weiss auch Şandru. In den drei Jahren ihrer Ausbildung absolvierte die 21-jährige Rumänin zwei halbjährliche Praktika in zwei Fünf-Sterne-Hotels am Genfersee. Als sie während dem einen Praktikum in der Gastronomie arbeitete, verlor sie im ersten Monat zehn Kilogramm. An manchen Abenden gab ihr Schrittzähler rund 23 Kilometer an. Unterbesetzung und Überstunden waren üblich und wenn der Fahrstuhl ausfiel, so galt es den Frühstückswagen eben mehrere Stockwerke hochzutragen. «Die Müdigkeit, die ich zu dieser Zeit empfunden habe, lässt sich nicht in Worte fassen», erinnert sich Şandru. «An einem Tag habe ich einfach alles fallengelassen und bin weinend weggerannt, so hoch war die psychische und physische Belastung.» Das Wohlbefinden der in der Hotelindustrie Tätigen ist in der Branche momentan ohnehin ein grosses Thema: Während die Angestellten ihren Gästen möglichst viel Gutes tun

wollen, stehen sie selbst meist unter hoher körperlicher und seelischer Belastung, die zu Stress, Übergewicht oder eben Gewichtverlust und anderen gesundheitlichen Problemen führen kann. Ein Hotel ist ein 24/7 Betrieb, der keine Feiertage kennt. Şandru erinnert sich daran wie sie vergangenen Silvester den Countdown mit einem Tablett in der Hand runtergezählt hat und den Tränen nahe war. Doch es war nicht alles schlecht. Die Erfahrungen, die sie während des anderen Praktikums als Empfangsdame gemacht hatte, hätten gegenteiliger nicht sein können: Sie fühlte sich vom Team getragen und erhielt viel Verantwortung und Vertrauen. «Es war die beste Erfahrung meines Lebens. Ich konnte es morgens kaum erwarten zur Arbeit zu gehen und schob sogar freiwillig Überstunden!» Das Umfeld war ein anderes. Nach den zwei Praktika weiss sie nun auch worauf es ankommt: Soft Skills. Gegenüber den Gästen, aber auch gegenüber den Mitarbeitenden. Im Gastgewerbe ist jeder Tag anders, weil jeder Gast anders ist. Das ist das Spannende aber auch das Herausfordernde daran. Aufmerksamkeit und Flexibilität ist alles. Es hilft, wenn man die kulturellen Feinheiten kennt. Man kann auf die Gäste in einem anderen Masse eingehen und auch sie reagieren anders auf einen, wenn man ihr Nationalgericht kennt oder sie in ihrer Sprache begrüsst. Sie sind einem automatisch wohlgesinnter. «Es ist fast wie Ver-

«The customer is never wrong»

haltenspsychologie. Ich beobachte die Menschen in ihren Handlungen und Reaktionen und ziehe meine Schlüsse daraus», sagt sie. Auf die Frage hin, was denn rumänisch an ihrem zwischenmenschlichen Umgang ist, antwortete sie: «Wir Rumänen scherzen viel und lassen uns nicht so schnell aus der Ruhe bringen.»

Şandru ist in den letzten drei Jahren gezwungenermassen zur Nomadin geworden. Angefangen hat sie ihr Studium im College in Le Bouveret, danach ist sie für ihr erstes Praktikum nach Genf gezogen, dann wieder zurück nach Le Bouveret, dann weiter nach Vevey, bevor sie für ihr letztes halbes Jahr nach Brig kam. Es ist ein unstetes Leben. Eigentlich hätte sie nach dem Abschluss im September nach London ins Mandarin Oriental Hyde Park Hotel gehen sollen. Eine einmalige Chance, die sie sich über Monate hart erkämpft hatte. Doch das Hotel brannte anfangs Juni ab. «Einerseits war ich sehr enttäuscht darü-



ber, dass daraus jetzt nichts werden würde, andererseits war für mich dann auch klar, dass es heimwärts gehen muss.» Das rastlose Leben hatte Şandru zugesetzt, sodass sie sich nun nach Zugehörigkeit und bekannten Gesichtern sehnt. Das Weggehen verändert die Perspektive auf die Konzepte Heimat und Identität. In ihren drei Jahren in der Schweiz erkannte Şandru den Wert des Bekannten. «Wenn mich hier in Brig jemand fragt, wo ich nach Schulschluss hingeh, würde ich nie sagen, ich gehe heim. Hier habe ich nur ein Zimmer und zwei Koffer. Ein Zuhause ist das nicht.» Ihre Eltern hatten für den Entscheid ihrer Tochter heimzukehren anfangs nur wenig Verständnis. In einem kommunistischen System aufgewachsen, war für sie das Reisen unmöglich. Entsprechend wollten sie, dass ihre Kinder hier und da hingehen und dies und das sehen. Und jetzt will ihre Tochter aber erstmal zurückkehren und Rumänien, dem Land in dem sie gross geworden ist und das sie in der Ferne schätzen gelernt hat, etwas zurückgeben. Für die Eltern sah das stark nach verpasster Chance aus. Rumänien konnte ihrer Tochter doch nichts bieten. Noch immer ist Rumänien nämlich ein Land, aus dem man ausreist, um anderswo zu arbeiten, um sich weiterzubilden, um es irgendwo sonst zu schaffen. Das Land ist auch nach zehn Jahren EU-Mitgliedschaft ärmer als viele andere Länder im Westen Europas und die Schere zwischen Arm und Reich ist nach wie vor gross. Im Gespräch nennt Şandru Rumänien immer wieder ein unterentwickeltes Land. «Aber das Leben in Rumänien ist gut. Immerhin kriege ich in Bukarest zu jeder Tageszeit etwas zu essen. In Brig kriegt man schon nach 21 Uhr nirgendwo mehr was», scherzt sie.

Şandru ist gebildet, mehrsprachig und weltgewandt und will ihrem Heimatland etwas zurückgeben. Wären alle ausgewanderten Rumänen so wie sie, könnte sich in Rumänien wohl echt etwas ändern. Aber natürlich, Şandru ist privilegiert aufgewachsen, entspringt der wohlhabenderen Schicht: Ihre Eltern haben Ferienressorts am Schwarzen Meer. Mit neun Jahren wurde sie in die Schweiz ins Internat geschickt. Seither kommt sie

einmal im Jahr zum Skifahren hierher. Die Schweiz war Prestige. Die Schweiz war der Ursprung von Gastfreundschaft. Von der Schweiz konnte man was lernen. Da musste sie hin. «Das alles hat mich wohl dahin gebracht, wo ich heute bin», schlussfolgert sie und zündet sich eine Zigarette an. Und all das, obwohl sie in jüngeren Jahren überhaupt nicht in die Fussstapfen ihrer Eltern treten wollte: «Ich war eine Rebellin. Zu tun was einem die Eltern vorschlagen wäre ein Ideologiebruch gewesen.» Diesen Verrat am renitenten Ich hat sie mittlerweile überwunden. Heute ist sie wohl nur noch kompromissvoll rebellisch. So hat Şandru beispielsweise Tattoos, obwohl diese in der Hotelbranche nicht gern gesehen sind – einfach an Orten, an denen sie bei Bluse, Deuxpiece oder Hosenanzug nicht zu sehen sind. Sie ist angepasst. Ausserdem will sie nun in die Betriebe ihrer Eltern einsteigen und diese dann zu einem späteren Zeitpunkt übernehmen. Eins zu eins übertragen lässt sich das in der Schweiz Gelernte in ihrem Heimatland aber nicht. In Rumänien ist der Standard ein anderer. Nichtsdestotrotz ist Şandru überzeugt, dass sie die Ideen von Cäsar Ritz auch in ihrer Heimat umsetzen und bei ihren Gästen den gewünschten Wow-Effekt hervorrufen kann. Und falls sie irgendwann nicht weiterwissen sollte, kann sie ja immer noch googeln.



«Never say no...»

DER NIEDERGANG AUF PASSHÖHEN

Der Passverkehr war immer auch das Spiegelbild der verkehrstechnischen Entwicklungen. So bedeutete der Ausbau des Simplonpasses durch Napoleon das Ende der früheren Transportroute über die Furggu und das Zwischbergental. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts, genauer am 19. Mai 1906, brach für die Menschen am Simplonpass die Welt zusammen: Der knapp 20 Kilometer lange Eisenbahn-Tunnel brachte von einem Tag auf den anderen einen ganzen Wirtschaftszweig zum Erliegen. Er ersetzte den langen und zumal im Winter gefährlichen Weg über den Pass durch eine kurze Fahrt mit der Eisenbahn. Die Folgen dieser schlagartigen Abwertung des Alpenüberganges waren dramatisch: Hunderte von Arbeitsplätzen in Lagerhäusern, Pferdewechselstationen, Wirtschaftshäusern und Pensionen verschwanden. Den Bauern fehlte der Absatz für ihre Produkte. Die Auswirkungen waren so gravierend, dass die Stimmberechtigten der Gemeinde Simplon wenige Jahre später aus Protest geschlossen einer Eidgenössischen Abstimmung über die Militärorganisation fernblieben. Erst die Weltkriege mit den Grenzbesetzungen brachte den Passregionen jeweils eine kurze Blütezeit; der Frieden bedeutete den Rückfall in die Bedeutungslosigkeit.

Der moderne Auto-Tourismus bescherte vielen Alpenübergängen einen kurzen Wiederaufschwung. In den Fünfziger- und Sechzigerjahren machte sich die gut bezahlte und hochspezialisierte Arbeiter-Aristokratie aus den Uhrenmanufakturen der Westschweiz mit dem eigenen Wägelchen auf den Weg zu den italienischen Meeresstränden. Da gehörte eine Übernachtung auf der Anfahrt zu den Pässen oder auf einem Alpenübergang nicht nur zum guten Ton. Sie entsprach einer thermisch-mechanischen Notwendigkeit: Viele der Auto-Kühler begannen nämlich auf der Bergfahrt wegen Überhitzung des Motors zu kochen. DKW's, VW-Käfer und Anglias oder Borgward-Isabellas mit offenen Motorhauben und beeindruckenden Rauchschwaden aus den Innereien des Antriebs gehörten praktisch zum Strassenbild.

Die Degradierung der Alpenpässe zu reinen Tagesausflugsorten oder dann zu Schwerverkehr-Korridoren dürfte das endgültige Aus für den klassischen Passtourismus eingeläutet haben. Die Benzin- und Dieselnomaden der Neuzeit brausen mit satten 80 Stundenkilometern die exzellent ausgebauten Berggrampen hinauf, wenn sie nicht gerade hinter einem 40-Tonner her kriechen. Es reicht kaum für eine Kaffeepause. Und viele Reisende bringen ihr modernes Schneckenhaus gleich selber mit: Entlang den Alpenübergängen stehen die Ferienhäuschen auf Rädern abends auf den Parkplätzen und an Strassenrändern und ihre Bewohner lassen oft nur den Abfall und die Überreste der Verdauung ihrer anderswo gekauften Nahrungsmittel zurück – zum Nulltarif natürlich. Die meisten Passhotels sind längst geschlossen, viele Pass-Restaurants leiden und unten im Tal sind die Gästebetten leer und die Campingplätze unterbelegt...

Pässe

Text: **Luzius Theler** (1948) arbeitet nach Jahrzehnten als Redaktor und stellvertretender Chefredaktor des «Walliser Boten» heute als freier Journalist und Publizist. Er ist seit 13 Jahren Walliser Korrespondent der «Neuen Zürcher Zeitung».



Eine der frühesten Beherbergungsformen im Alpenraum waren ohne Zweifel die Hospize, Spittel oder Réfuges auf den Höhen vielbegangener Pässe. Sie dienten den Handelsreisenden, den Söldnern, den Säumern und den Pilgern als Zuflucht vor den Unbilden der Witterung. Später entwickelte sich aus diesen jahrtausendealten Stätten der Gastlichkeit und der Frömmigkeit ein Hotelgewerbe, das zur Zeit der Postkutschen seine Blüte erlebte. Die Fahrt über einen Alpenpass nahm oft Tage in Anspruch; der Halt auf den unwirtlichen Höhen war meist mit einer Übernachtung verbunden.



Mont Chemin

Text: Gabriel Bender (1962) ist Soziologe und Historiker. Er arbeitet als Professor an der Fachhochschule Westschweiz sowie als Verantwortlicher für Soziokultur am Psychiatrispital Malévoz. Daneben ist er Verfasser zahlreicher wissenschaftlicher und literarischer Werke.



KOMM UND SIEH DIR DEN AUSBlick AN



Der Mont Chemin ist ein überwältigender Platz hoch über Martigny. Mit der Zeit wurde er das Beverly Hills der kleinen Stadt am Rhoneknie. Alle gutbürgerlichen Familien der Gegend haben hier ihren Zweitwohnsitz. Die Weiden sind aussergewöhnlich. Die Kühe verbringen den Sommer unter dem Schatten der Lärchen. Es ist wirklich sehr schön. Der Mont Chemin ist ein Juwel abseits der grossen Touristenpfade. Chemin-Dessous gehört zur Gemeinde Martigny, Chemin-Dessus zu Vollèges. Meine Grossmutter ist in diesem Dorf geboren. Wir fahren oft dorthin, nicht zum Urlaub machen, sondern zum Erdbeeren sammeln...

Die Eisenbahn kommt 1859 nach Martigny, 1860 nach Sion. Entlang der Bahn nach Italien siedeln sich Industriebetriebe an. Die Stromübertragung über lange

Strecken funktioniert noch nicht so gut, daher lassen sich die Betriebe in der Nähe von Kraftwerken nieder. Dieses Phänomen wird in den Alpen generell beobachtet.

Zur selben Zeit werden in der Rhoneebene die ersten grossen Hotels gebaut, um die Touristen aufzunehmen, die dank der Eisenbahn immer zahlreicher in das Wallis kommen. Nach Vernayaz, nach Martigny, nach Bex. Die Eisenbahn hat den Übergang vom Handwerk zur Industrie erleichtert, ermöglicht aber auch den Wechsel vom Reisenden zum Touristen. Ende des 19. Jahrhunderts wird die Tourismusbranche «Fremdenindustrie» genannt.

Bei einem Antiquitätenhändler habe ich den Baedeker Reiseführer, Ausgabe 1903, gekauft. Herausgegeben in Leipzig. Von der französischen Version gab es die 24. Ausgabe. Mit Karten, Routen, Listen der Sehenswürdigkeiten und Aktivitäten. Für Martigny: Grand Hôtel Clerc, 100 Zimmer, Hôtel du Mont Blanc, 80 Zimmer, Hôtel National, Schweizerhof, Hôtel du Grand Saint Bernard, Hôtel de la Gare, die Pension Kluser.

Auch in den Bergen wurden Hotels gebaut. Allerdings musste man zu Fuss oder mit einer Sänfte hinauf, oder ein trittsicheres Maultier und einen Führer finden. Der

Baedeker Reiseführer spricht in den höchsten Tönen über das Grand Hotel de la Pierre-à-Voir, «auf 1'600m, 70 Zimmer, wunderschön gelegen in der Nähe des Col du Lein. Man hat einen sehr schönen Blick auf die Savoyer Alpen, das Wallis, das Berner Oberland, das Rhonetal, das Entremont-Tal und das Bangital mit dem imposanten Grand Combin.» Der Reiseführer strotzt nur von «prächtigem Ausblick» oder «schöner Anblick». Der Pierre Avoi (Spitz) wird zum Pierre à voir (Stein, den man sehen muss). Auf dem Mont Chemin wimmelt es von Hotels. Es wird um jeden Preis gebaut. Die Namen der Betriebe, Hotel Belle Vue, Beau Site, Belvédère erinnern an den romantischen Tourismus: Urlauber, die ein bisschen spazieren gehen, um die Landschaft zu geniessen. Heute rennen sie und filmen sich...

Alle diese Hotels sind geschlossen, abgebrannt, wurden abgerissen oder zu Wohnungen umgebaut. Das Grand Hôtel in Vernayaz beherbergt eine Behörde. Das Hotel Beau Site ist der letzte Zeuge dieser Zeit. Es bietet Erholung in einem Dorf, das viel Erholung anzubieten hat.

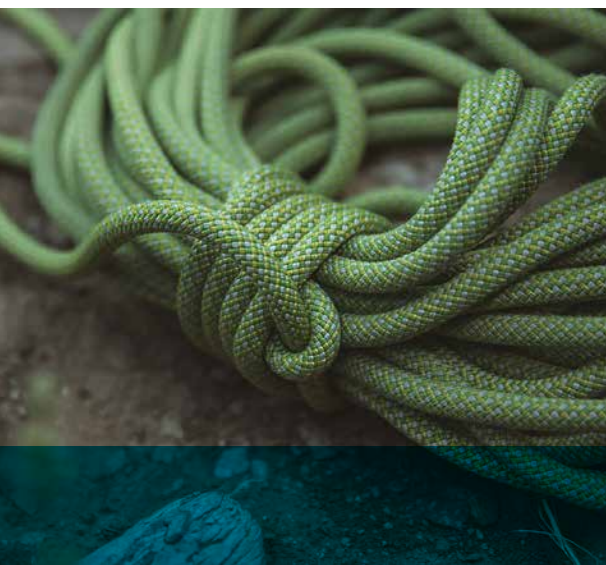
Die industrielle Revolution hat einen neuen Bezug zur Zeit geschaffen, eine Abfolge von Arbeitstagen und arbeitsfreien Tagen, vor allem aber eine klare Unterscheidung zwischen dem Lebensort und dem Arbeitsort. Die Industrie hat die Lohnarbeit erschaffen und dann die bezahlten Urlaube...

Die Hotellerie und die Industrie sind also aus derselben Entwicklung hervorgegangen.



Foto: Pierre Odier, Médiathèque Valais - Martigny





Bergführer aus Leidenschaft

Egon Feller



Text: **Beat Moser** (1958) ist seit 1992 freiberuflich als Journalist, Reiseleiter und Fotograf mit Spezialgebiet Verkehr, Reisen und Tourismus Schweiz tätig. Er arbeitet auch als Eisenbahn-Buchautor sowie als Fachberater für Medienarbeit und Filmprojekte.

Egon Feller (Jahrgang 1961) zählt zu den erfahrensten Bergführern im Oberwallis. Bereits seit über drei Jahrzehnten begleitet er seine Gäste sicher im Fels und über Schnee und Eis.

Seine Tätigkeit als Bergführer und Schneesportlehrer startete Egon Feller nach entsprechender Ausbildung im Jahr 1981. Einen ersten Höhepunkt realisierte er 1988 mit der Eröffnung der Wiwanni-Hütte (2471 m ü. M.) oberhalb von Ausserberg. Mit Gleichgesinnten legte er beim Bau persönlich Hand an. Heute ist die leicht erreichbare Unterkunft ein vielbesuchter Ausgangspunkt zu mehreren Klettergärten in unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen. Die Region um das Wiwanni- und Augstkummenhorn zählt zu den schönsten alpinen Klettergebieten im Wallis.

Seit 2012 führt Egon mit Ehefrau Regula auch die Hollandia-Hütte (3235 m ü. M.). Sie ist im Besitz der SAC-Sektion Bern und liegt bei der Lötschenlücke in hochalpinem Gelände mitten im ausgedehnten Gletschergebiet. Alpinisten erreichen sie innert rund sechs Stunden ab der Fafleralp (Lötschentäl).

Egon Feller hat zwar bereits über 130 Besteigungen des Matterhorns absolviert. Lieber ist er aber

abseits der vielbegangenen Routen unterwegs. So kennt er die meisten Täler auf der Nord- und Südseite des Alpenbogens. Auch dort warten attraktive Ziele für Kletter- und Skitouren auf Gäste. Heute ist Egon während etwa zehn Wochen pro Jahr im Ausland unterwegs. Sein Beruf ermöglicht ihm viele weltweite Reisen. Dazu gehören auch regelmässige Besuche und Kontakte in der Himalaya-Region.

Aktuell ist Egon ganzjährig vollumfänglich als Bergführer tätig. So leitet er auch leichte Skitouren im Hochwin-

ter. Schneesport-Unterricht gibt er heute nur noch bei Kursen im Tiefschneefahren. Er arbeitet vorwiegend mit der Alpenschule Bietschhorn in Ausserberg zusammen, organisiert aber auch eigene Reisen zu Kletter- und Skitouren-Paradiesen im In- und Ausland. So können von der in fast 35 Jahren angesammelten Erfahrung nicht nur seine vielen Stammgäste profitieren. Gattin Regula ist ebenfalls eine passionierte Berggängerin. Sie kümmert sich vornehmlich um die Bewirtschaftung der beiden Hütten Wiwanni und Hollandia, wo sie die Gäste zusammen mit zuverlässigen Angestellten umorgt. Egon seinerseits nimmt die Reservationen entgegen und koordiniert u.a. die Einkäufe und Versorgungstransporte.

Auch die drei Kinder der Familie teilen die Passion ihrer Eltern. Besonders die älteste Tochter Felicitas strebt in Richtung des Vaters. Die 27-jährige Bergfanatikerin ist begeisterte Eis- und Felskletterin und arbeitet gelegentlich auch als Hollandia-Hüttenwartin. Aktuell absolviert sie nach zwei Berufsausbildungen die Bergführer-Aspirantenkurse, um möglichst bald das entsprechende Patent zu erlangen.

Für den Tourismus sind möglichst kundennahe Angebote nötig. Seit seiner Aspirantenzeit initiierte Egon Feller verschiedene Innovationen. Pionierarbeit leistete er mit seinen Bergsteigerkollegen im Jahr 1995 beim Einrichten des Klettersteiges Baltschiedertal, der damals ersten Anlage dieser Art im Wallis. Konkurrenzlos waren lange Zeit auch seine ab Ende der 1980er Jahre über Weihnachten und Neujahr durchgeführten Skitouren.

Eine andere realisierte Idee dient der Nachwuchsförderung. Auf ihrem Privatgrundstück in Brig hat sich die Familie Feller vor 17 Jahren in einem alten Stall eine ungewöhnliche Boulder-Anlage eingerichtet. Sie kann auch von der Schülerschaft des nahegelegenen Gymnasiums genutzt werden.

Um seine vielseitigen Aktivitäten stemmen zu können, sind beste Gesundheit und Kondition erforderlich. Seine Gäste wünschen sich, dass der heute 57-jährige Egon Feller noch viele Jahre unfallfrei seiner Berufung und Leidenschaft nachgehen kann.

FREISETZUNG UNGLAUBLICHER ENERGIEN

Heinz Julen

Text: **Nathalie Benelli** (1965) - ist Verantwortliche für Kulturpromotion bei Kultur Wallis. Bevor sie vor sieben Jahren begann Kultur Wallis aufzubauen, war sie als Chefredaktorin eines Magazins und Leiterin der Verlagsobjekte bei einem Medienunternehmen tätig.



Manche bezeichnen Heinz Julen als Künstler, Designer, Hotelier, Architekten, Visionär oder Unternehmer. Andere als Bastler, Träumer, Spinner. Je nachdem, wie sie ihm gesinnt sind. Der vielseitige Zermatter ruht sich weder auf überschwänglichem Lob aus, noch lässt er sich von harter Kritik entmutigen. Sich nicht beirren zu lassen bedeutet für ihn Lebenskunst.

Im Backstage Hotel in Zermatt steht ein langer Holztisch mit Bänken. Wie in einer Berghütte setzen sich hier alle möglichen Leute zueinander. Gut möglich, dass ein weltbekannter Musiker zur Seite rutscht, um einem weiteren Besucher Platz zu machen. Wird der sympathische Schotte am Tischende nicht als Grösse der internationalen Kunstszene erkannt, kümmert das niemanden. Genau diese ungezwungene Atmosphäre ist es, die das Backstage Hotel auszeichnet.



Die Welt einladen

Heinz Julen führt sein Hotel nach dem Motto «My home is your home». Er teilt mit den Gästen mehr als nur Räume. Er lässt Besucher an seinen Gedanken und Empfindungen teilhaben, die durch das einzigartige Konzept und Design sichtbar sind. Spricht ihn ein Gast an, gibt er ihm das Gefühl, sonst nichts, aber auch gar nichts zu tun zu haben als diesen Dialog zu führen. «Hotelier ist einer der schönsten Berufe. Du kannst die Welt zu dir einladen», sagt der grossgewachsene Mann. Das sei durchaus verlockend. Und er erinnert an das Beispiel von einem international erfolgreichen Möbelunternehmer. Er hatte bereits alles, was man sich wünschen konnte. Seine Einrichtungsgegenstände waren sogar in der permanenten Sammlung des Museums of Modern Art in New York zu sehen. Aber – er wollte ein Hotel in Zermatt. «Hotels können Träume und Emotionen wecken. Sie können unglaubliche Energien freisetzen», fügt das Multitalent an. Beim Bau seiner Gasthäuser stand nie ein Business Case im Zentrum sondern immer eine Idee. «Ich weiss, dass das nicht der Normalfall ist. In dieser Hinsicht bin ich privilegiert. Wenn es gelingt ein Lebensgefühl zu vermitteln, kann man auf diese Weise dennoch erfolgreich sein.» Heinz Julen würde gerne noch einmal ein Hotel gestalten. Nicht einen weiteren Gastbetrieb zu besitzen reizt ihn. Das schreckt ihn eher ab. Faszinierend fände er die Errichtung eines Gegenpols zum Backstage Hotel. Während in einem Haus das Leben pulsiert und ein reiches kulturelles Angebot besteht, könnte im anderen Raum sein für Rückzug und Stille. «Man sollte so bauen wie man selber gerne leben würde.» Heinz Julen weist auf die Gefahren von Modetrends in der Hotellerie hin. «Im Moment ist vielerorten Alpenchic Trumpf. Ein bisschen altes Holz, herumliegende Felle, Hirsche wohin das Auge blickt und Gämshörner. Aber wenn etwas so omnipräsent ist, wird das Ende des Trends nach zehn Jahren absehbar. Danach ist man gezwungen alles neu zu machen.» Die Pioniere der Hotellerie wie César Ritz legten sehr viel Wert auf gutes Design. «Das hat noch immer Bestand», ruft Heinz Julen in Erinnerung.

Gipfel in Menschenhand

Noch nicht ganz abgeschlossen hat der findige Zermatter das Luxushotel «The World's Dream Peak» auf dem kleinen Matterhorn. Der dreibeinige pyramidenförmige Glas- und Stahlbau sollte dem Gipfel die fehlenden 117 Meter verleihen, um in die Riege der Viertausender auf-

zusteigen. «So ein Projekt würde eine internationale Strahlkraft entwickeln, von dem die ganze Schweiz profitieren könnte. Unsere Konkurrenz ist nämlich nicht in Grächen, Saas-Grund oder Österreich, sondern in Indien, China oder Südamerika.» Eine Gefahr für den Walliser Tourismus würden Länder darstellen, die gewillt seien visionäre Projekte zu realisieren. «Der Milliardär Richard Branson möchte Menschen ins Weltall schicken. Das «Peak» wäre eine ökologischere Variante des Space-Shuttles.» Heinz Julen ist sich sicher, dass sich ein interessantes Gästesegment auf den Weg in die Alpen machen würde, um auf 4000 Metern über Meer zu übernachten. «Menschen sind immer auf der Suche nach dem Besonderen.» Von den politischen Verantwortlichen erhofft sich der Querdenker nicht mehr allzu viel. «Unterstützung erwarte ich von der Seite schon lange nicht mehr. Ich wäre schon froh, wenn der Kanton visionäre Projekte von privaten Investoren nicht mehr bremsen oder verhindern würde. Das würde keinen einzigen Steuerfranken kosten. Vom Mehrwert hingegen könnte das ganze Land profitieren.»





HIDDEN LUXURY NEW

Text: Gastkolumne Marc Aeberhard (1968) lic.rer.pol. Universität Bern, Hôtelier diplômé EHL, Über 20 Jahre Erfahrung im Bereich Hoteleröffnungen, -Management und Sanierung von Klein- und Kleinsthotels im Topend. Luxury Hotel & Spa Management Ltd. Zürich (seit 2004) Mitglied des Beratungsnetzwerkes von Hôtellerie Suisse, in der Task Force «Luxus» der ITB, Berlin. Autor, Co-Autor von Fachpublikationen sowie Gast-Referent im In- und Ausland.



Die neue Luxus Definition nach New Luxury

Jahrzehntlang manifestierte sich Luxus (und somit auch Luxustourismus) in einer auffälligen Darstellung materiellen Überflusses: seien dies pompöse Autos oder Eisenbahn-Waggons, hallenartige Suiten oder Goldbeachtete Accessoires. Der materielle Luxus – in den 00 Jahren zunehmend auch als Bling Bling Luxus belächelt – begann zu wanken, mit dem enorm gestiegenen Wohlstand des Mittelstandes und der globalen Detailallokation aller nur erdenklichen Güter in jedem auch noch so entfernten Winkel der Erde, setzte die Haute Volée unter enormen (Differenzierungs-) Druck. Dennoch, und allen Veränderungen zum Trotz: eine Kardinaldimension der Luxusdefinition bleibt über alle Entwicklungen und Trends erhalten: die der Exklusivität. Kurz die beschränkte Verfügbarkeit des jeweils Nachgefragten, mehr noch: die künstlich herbeigeführte oder natürlich bestehende Verknappung eines Angebotes.

So erstaunt es denn nicht, dass auf die Bling-Bling-Zeit eine Phase des immateriellen Luxus folgte. Noch immer im allgemeinen Medienhype gefangen ist die Rede von New Luxury. Eine Luxus Definition welche weit schwieriger fassbar ist, da sie auf subjektiven, emotionalen Werten ebenso aufbaut wie auf immateriellen die oft nicht – nolens volens – materiell fassbar und quantifizierbar sind.

Zeit, Raum, Natur, Gesundheit, personalisierter Service und die bereits erwähnte Exklusivität waren und sind noch immer die raren Dimensionen nach denen der top-end Traveller trachtet, und um diese zu erhalten, er auch bereit ist, sehr erhebliche Mittel einzusetzen. Es ist von ganz besonderer Bedeutung für das New Luxury Verständnis, dass erst das komplette Zusammenspiel der erwähnten Dimensionen das Luxus-Erlebnis komplett machen – sozusagen eine holistische Luxuserfahrung...

Da nun aber – nicht zuletzt dank rasend schnell operierender und reagierender Medien (online und anderer) – Neues und ganz Neues sofort aufgesogen und verbreitet wird, verlieren auch die New Luxury Dimensionen bereits wieder an Schwung, zumal auch ein grobes Verständnis von New Luxury die breiten Massen zu erreichen scheint. Dies wiederum treibt die Reichen und Superreichen in die Flucht nach Vorne und ins Abtauchen.

Und so orten wir im Luxus und Top-end Bereich nun ein nächstes, neues Phänomen: das Entstehen von Hidden Luxury. Hidden Luxury ist das Abtauchen der Superreichen in ein Parallel-Universum im dem sie unter sich sind. Ein geschlossener Kreis von auserwählten Reiseveranstaltern, Hoteliers und Gästen. Ein Kreis in dem man nur «on invitation basis» und/oder weiterer Zutrittschürden Einlass erlangt. Die Erfassung und Beschreibung von Hidden Luxury ist noch weit subtiler als alles bisher gekannte. Sein besonderes Phänomen liegt in der ausgesprochenen Betonung von Diskretion und Privatsphäre. So erstaunt es denn auch nicht, dass die Protagonisten im Kreise des Top-end mitunter derart medien-scheu geworden sind, dass sie oft völlig unerkannt bleiben und es als besonderes Privileg erachten, selbst einfachsten Besorgungen absolut inkognito in der Öffentlichkeit nachgehen zu können. Selbstverständlich ist, dass in diesem geschlossenen «Circle» eine in höchstem Masse individualisierte und feinst-austarierte Dienstleistungskultur gepflegt wird. Sicherheit wird also zur Kardinal-Dimension, oder anders ausgedrückt es verlangt nach Paparazzi-freien Zonen. Für Superreiche ist es mittlerweile ein ganz besonders Privileg im Parallel-Universum des Inkognito abzutauchen und an die exklusivsten Plätze zu reisen, jedoch dabei niemals aber auf selbstverständliche Weltklasse-Dienstleistungen, Infrastruktur zu verzichten.

Zusammengefasst: Hidden Luxury ist also zu verstehen als nächste Entwicklungsstufe mit besonderer Betonung von

- Diskretion, Datensicherheit und Privatsphäre
- Individualisierter und personalisierter Service
- Selbstredend vorausgesetzt sind Weltklasse Infrastrukturen
- Raum und Zeit
- Das schrankenlose inkognito Bewegem im Paralleluniversum

Regula Hüppi

Text: Peter Salzmann (1962) aus Visp ist professioneller Wanderleiter, www.alpevents.ch. Er organisiert Schneeschuhtouren auf dem Simplonpass mit Fondue bei Maria und Josef oder in Simplon Dorf. Als Spezialist für historische Wanderwege von ViaStoria bietet er auch die Kultur-Wanderreise ViaStockalper in vier Tagen über den Simplonpass an.



Regula Hüppi ist Gastgeberin des historischen Hotels Ofenhorn in Binn. Die gebürtige Thurgauerin ist mit 30 Jahren die Älteste von 4 Geschwistern. Vorher war die dipl. Hotelière-Restauratrice HF Restaurantleiterin im Kurhaus Bergün.

Frau Hüppi. Mit 29 Jahren schon Direktorin eines historischen Hotels. Ist das glaubwürdig? Ja. Das vergangene Jahr zeigt, dass das Alter nicht der ausschlaggebende Faktor ist, um ein historisches Berghotel in der Grösse des Hotels Ofenhorn erfolgreich zu führen. Mir ist es gelungen, ein junges, dynamisches und sehr motiviertes Team zusammen zu stellen.

Wie haben Sie den Schritt von der Kumpel-Mitarbeiterin zur strengen Chefin geschafft? Ich bezeichne mich nicht als strenge Chefin. Mein Führungsstil basiert auf Respekt, Wertschätzung und Anerkennung gegenüber jedem einzelnen Teammitglied. Gemeinsam sind wir erfolgreich.

Ihr Dialekt mit den offenen Vokalen ist ja ein echtes Kontrastprogramm zum Walliserdeutsch. Werden Sie deswegen oft «angezündet»? Klar ist mein ausgeprägter Dialekt immer wieder ein Thema. Durch meine langen Aufenthalte im Kanton Graubünden und Wallis ist dieser aber stark abgeschwächt und nicht mehr so charakteristisch.

Was sind die Probleme in einem historischen Hotel? Die Geschichte des Hauses ist ein Alleinstellungsmerkmal und daher klar ein Pluspunkt. Nebst der Abhängigkeit der Wetterlage ist sicherlich die Struktur des Gebäudes eine der grösseren Herausforderungen. Die Logistik im Haus ist teilweise umständlich, die Laufwege sind eher weit und die historischen Einrichtungen vereinzelt weniger praktisch im täglichen Gebrauch. Aber wir können uns sehr gut damit arrangieren, da es ein phantastisches Haus ist. Um die Grossinstallationen und den Unterhalt des Hotels kümmert sich die Eigentümerin des Hotels, die Genossenschaft Pro Binntal.

Und welches sind die Stärken des Ofenhorns? Seine Einzigartigkeit, seine Authentizität und die gelebte, persönliche und natürliche Gastfreundschaft und sein Standort mitten im zauberhaften Landschaftspark Binntal.

Haben Sie alte Gästebücher des Hotels Ofenhorn durchschmökert, wer alles da war? Bedauerlicherweise sind die Gästebücher des Hotels verschollen und lassen keinen Einblick an die damaligen Gäste zu. Durch Überlieferungen weiss man aber, dass der junge Winston Churchill mehrere Wochen im Hotel Ofenhorn logiert hat. Ich bin stolz, die Gastgeberin im Hotel Ofenhorn zu sein und so ein Kapitel der Hotelgeschichte mitschreiben zu dürfen.

Ist der Winterbetrieb für Sie ein Thema? Wir haben jedes Jahr über Weihnachten und Neujahr während 14 Tagen das Hotel anlässlich der Binner Kulturabende geöffnet.

Wo im Binntal tanken Sie Kraft, wenn Sie zwei Stunden «Zimmerstunde» oder einen Tag frei haben? Das ganze Binntal ist ein einzigartiger Kraftort für mich. Auf einer Tour Richtung Fäld/Albrunpass oder im Lengtal sauge ich die farbenprächtigen Blumenwiesen, den sternenklaren Himmel in der Nacht oder das beruhigende Rauschen der nahen Binna auf.

Der Interviewer Peter Salzmann übernachtet mit seinen Gruppen auf der Wanderung Bosco Gurin nach Brig im Hotel Ofenhorn. www.alpevents.ch





Klaus Leuenberger



Text: Waldemar Schön (1968) ist eigentlich vor Jahren vom Journalisten zum Hausmann, der zwei wilde Jungs im Zaume hält, aufgestiegen. Uneigentlich liebt er es aber nach wie vor, sich als Moderator, Texter, Blogger und Kommunikationscoach mit Sprache und deren Wirkung auseinanderzusetzen.

«Nose to tail», «root to leaf», Regionalität der verwendeten Produkte? Darüber könnte er eigentlich laut herauslachen. Denn was die Küche als aktuellen Trend feiert, ist für Ur-Koch Klaus Leuenberger seit Anbeginn seiner Laufbahn als Spitzenkoch der ganz normale Alltag. Die Produkte für seine Küche kommen von kleinen Produzenten aus der Region, wachsen und weiden zum Teil direkt vor seiner Restaurantküche. Als Liebhaber von Innereien ist es für ihn das Normalste, alles vom Tier zu verwenden. Und beim Rüsten grosse Teile der Gemüse oder Kräuter wegzuschmeissen habe er schon in jungen Jahren in Kanada bei seiner damaligen Chefin, «einer ganz normalen Hausfrau, verlernt», blickt er schmunzelnd 30 Jahre zurück.

Respekt erkocht!

Er könnte über diese Trends lachen. Tut es aber nicht. Dafür ist er zu still. Zu respektvoll. Zu anständig. Zu still in der Darstellung seiner Leistungen für die regionale Küche im Oberwallis. Zu respektvoll gegenüber den verwendeten, hochwertigen Produkten aus der engsten Region. Zu anständig im Verhältnis zu seinen Berufskolleginnen und -kollegen. Seit mehr als 20 Jahren kocht der Berner mit viel Fantasie, kulinarischem Wagemut und konsequentem Qualitätsdenken in Ernen. Er hat es sich dank harter Arbeit verdient, mit seiner «Urküche von Berg und Tal» früh einen eigenen Weg gehen zu können und dafür von der Branche und von der treuen Gästeschar weitherum respektiert zu werden.

Goms statt blauer Planet!

«Ich bin ins Wallis gekommen und habe rasch erkannt, was für eine Produktvielfalt und -qualität dieser Landstrich zu bieten hat. Nur die Einheimischen haben dies damals nicht wirklich wahrgenommen», blickt er zurück. Am Anfang hätten Gäste gefragt, wieso er nicht «das richtige Lammfleisch aus Neuseeland» anbiete und wo denn bitteschön die französischen und italienischen Weine auf der Karte zu finden seien.

«Heute ist es für meine Gäste klar, dass ich mit ganz wenigen Ausnahmen nur regionale Produkte verwende und in ihrer Gesamtheit unter Beibehaltung des Eigenge-

schmacks verarbeite.» Diese Ausnahmen fasst Klaus Leuenberger auf seiner Abendkarte in etwa so zusammen: Vom gesamten blauen Planeten stammen in meiner Küche nur Gewürze, Inspiration, Ideen und Rezepturen.

Ab in den Erner Garten!

Vor etwas mehr als einem Jahr rieben sich die Stammgäste die Augen. Denn Klaus Leuenberger verliess das «Georg», seinen angestammten Betrieb in Ernen, um kaum 200 Meter weiter etwas ausserhalb des Dorfes eine neue Wirkungsstätte zu beziehen. «Ich habe mich am Anfang auch gefragt, ob mich die Gäste hinter dem Dorf überhaupt finden», erzählt er lachend. Die Sorgen verflogen rasch. Denn Leuenberger ist der Beweis, dass der Gast den Koch und nicht das Restaurant liebt. «Ich kam mit meiner Art der Küche im Georg räumlich und organisatorisch an die Grenzen. Im «Erner Garten» hingegen verfüge ich über eine separate Produktionsküche, in der die Vorbereitungen für die Karte aber auch die Arbeiten für die Lebensmittelprodukte laufen, die ich über den Shop und ausgewählte Läden in der ganzen Schweiz vertreibe.» Das vereinfache die Arbeit ungemein und eröffne völlig neue Möglichkeiten, Zeit und Fantasie zu neuen Kreationen zu verbinden.

«Eier», nur eben anders als gedacht!

«Kleine Kalbereien mit Hirn und Hoden», «Gefüllte Schmorgurke», «Sommerbock und Kartoffel Tartar», «Brennessel Pasta», «Wildkräuter Moussaka», «Zicklein aus dem Ofen»: Die Kreationen aus Leuenbergers Urküche findet man auf keiner anderen Karte weit und breit! Angesichts der Tatsache, dass vom Brot bis zur Pasta alles in der eigenen Küche hergestellt wird, die ganzen Tiere hier zerlegt und verwertet werden und alle Fonds und Sossen von Grund auf hausgemacht sind, bleiben die Preise über Erwarten vernünftig. 110 Franken für sieben Gänge im Fleischmenü und 92 Franken für sechs Gänge vegetarisch sind geradezu als Schnäppchen zu bewerten. Und wer des Küchenchefs Liebhaberei für Innereien teilt, findet sich beim Raritäten-Menü mit Kuttelsuppe, Hirn, Hoden und Lammleber im siebten kulinarischen Himmel wieder. Das ist sie, die Urküche von Berg und Tal im Erner Garten. Nur Mut, es lohnt sich!

VON BERG UND TAL

Wenn das Besondere normal ist und das Normale zu etwas Besonderem wird, hat mit Sicherheit Spitzenkoch Klaus Leuenberger im Topf gerührt. Einblick in die Urküche aus dem «Erner Garten».

Ferienangebot: Natur

Text: **Luciana Brusa** (1979) aus Visp ist Nachrichtenredaktorin und -sprecherin beim Schweizer Radio und Fernsehen SRF in Bern sowie freischaffend als Erzählerin, Regisseurin und Autorin tätig.



Cäsar wuchs in einem kleinen Bergdorf auf. Er kam aus bäuerlichen Verhältnissen. Als Kind hütete er das Vieh, als junger Mann arbeitete er als Saisonnier im Gastgewerbe. Im Alter von 38 Jahren baute er ein Hotel; nicht in Paris oder London. Nein. In seinem Heimatort. Bürchen.

Unbekannte Pioniere

Cäsar Imesch, seine Brüder und das Hotel Bietschhorn

Man muss die fünf Imesch-Brüder für verrückt gehalten haben oder für grossspurig, als sie in den 1920er Jahren mit dem Bau eines vierstöckigen Hauses begannen. Ein Hotel sollte es werden. Das erste in den Schattenbergen. Cäsar, Heinrich, Adolf, Moritz und Raphael Imesch, die Brüder meiner Urgrossmutter Flora, hatten nicht viel «Chundsami», geschweige denn eine Ausbildung in diesem Gewerbe. Ich kann mir vorstellen, dass sich die Dorfbewohner über «d'Eschera» und ihr Vorhaben «ds Müül zerschreckt hent». Wie es halt so ist, wenn jemand etwas tut, was noch keiner gewagt hat. Die Zweifel wären vermutlich nicht ganz unberechtigt gewesen, meint mein Vater. Seine Grossonkel hätten lediglich ein paar Sommersaisons – eine Wintersaison wurde damals kaum betrieben – in einem Hotel «im Wälschu» verbracht. Umso mutiger erscheinen mir meine Vorfahren. Sie liessen sich von Bedenken nicht beirren und eröffneten 1926 das Gasthaus «Hotel-Pension Bietschhorn». Die Wirtschaft führte Cäsar mit seiner Frau Emma. Heinrich und seine Frau Anna leiteten das Hotel.

Luxus konnte man im «Bietschhorn» natürlich nicht bieten; kaum Komfort. Fliessend Wasser und Privat-Bad gab es nicht. Den Gästen wurde jeden Morgen ein Krug heisses Wasser für die tägliche Körperpflege aufs Zimmer ge-

bracht. Pro Stockwerk gab es eine Toilette, die sich alle Gäste teilten. Ökologischer Standard von «ano düüzumal». Serviert wurden weder exquisite Mehrgängemenüs unter glänzenden Speiseglocken, noch in Kristallgläsern perlender Champagner. Im «Bietschhorn» gab es «Walliser Rootä oder Wiissä und ä wäärschafti Chuchi». Regional, saisonal heisst das heute. Die Imeschs mussten keine Spektakel inszenieren um Gäste anzulocken. Die kamen auch trotz fehlendem Pomp jeden Sommer, selbst während und nach dem Zweiten Weltkrieg. Sie kamen der frischen Luft wegen, oder der faszinierenden Bergwelt, wegen der Ruhe, den Wäldern, dem Wandern auf die Moosalp, mit einem Lunch-Paket aus dem Hotel im «Saggotsch». Natur reichte aus, um zufriedene Gäste zu beherbergen.



Hurra! Die Gäste kommen!

In den 1950er Jahren, erinnert sich mein Vater, war die Ankunft der Gäste im Weiler Mauracker jeweils ein grosses Ereignis, beinah ein Dorffest. Als «chleinä Botsch» stand er unters Volk gemischt am Strassenrand und begrüsst winkend, rufend und lachend die ankommenden Gäste. Das Dorf hatte sich mit dem Hotel angefreundet und die Innovation der Imesch-Brüder erkannt. Anfang der 1960er Jahre wurde der Skilift gebaut. Der Tourismus verlagerte sich auf die Wintersaison. Die Blütezeit des Hotels «Bietschhorn» neigte sich dem Ende zu. Es wurde verkauft und letztes Jahr abgerissen.

Geblieben ist: Natur.

Chundsami > Wissen

d'Eschera > Angehörige mit dem Familiennamen Imesch

ds Müül zerschreckt > über jemanden/etwas (hinter seinem Rücken) lästern
im Wälschu > in der Westschweiz

ano düüzumaal > anno dazumal, früher, damals

Walliser Rootä oder Wiissä > Rot- oder Weisswein aus dem Wallis

wäärschafti Chuchi > Hausmannskost

Saggotsch > Rucksack

chleine Botsch > kleiner Knabe



IN GEDENKEN AN EINE KÖNIGIN

Text: Die Kommunikatorin, Texterin und Übersetzerin **Cornelia Heynen-Igler** (1964) – in Kilchberg bei Zürich aufgewachsen – lebt seit nunmehr dreissig Jahren im Wallis. Sie ist Trägerin des ersten Oberwalliser Literaturpreises.



Menschen, die dem Wort sehr zugewandt sind, neigen zu einer Art von Pedanterie, die ihnen zuweilen den lustvollen Umgang mit der Sprache vergällt. So konnte ich einfach nicht die Augen von diesem Wörtchen «Ausnahmsweise» lassen, das da vermeintlich harmlos über dieser Rubrik prangt; ausnahmsweise was, wunderte ich mich, da muss doch noch etwas kommen, jetzt, wo das Versprechen auf die Ausnahme den Gwunder weckt, und plötzlich sah ich Lina vor mir, in einem knielangen schwarzen Rock und mit einem Serviertablett in der Hand, so, wie sie in ihren besten Jahren war.

«LASCIAMO STARE»

Lina heisst nicht Lina, aber alle, die mit ihr während ihrer über dreissigjährigen Servicetätigkeit in verschiedenen Betrieben von Susten bis Simplon-Dorf zu tun hatten, werden sie in diesen Zeilen wiedererkennen – nicht, weil ich sie besonders gut beschreiben würde, sondern weil sie besonders war. Sie war die leuchtende Ausnahme im Heer derer, die damals – man schrieb das Jahr 1987, als ich sie kennenlernte – ihrem Job im Gastgewerbe bestenfalls mit verhaltener Begeisterung, in der Regel jedoch mit sichtbarem Unwillen nachgingen. Bedienen als Berufsoption hatte, insofern man dabei nicht mit einem polierten Namenstäfelchen hinter einem Schalter am Paradeplatz sitzen durfte, für die Schweizer Jugend etwa den gleichen Sexiness-Faktor wie Fließbandarbeit oder «Purä», sodass die Wirte im Rhonetal das Personal im Elsass, in Portugal oder in Ex-Jugoslawien rekrutierten. Lina aber kam aus Italien und zwar täglich; oft stieg sie am Feierabend lang nach Mitternacht in ihr schnelles Auto und fuhr, bei geöffnetem Fenster unaufhörlich rauchend, zu sich heim nach Villadossola, um anderntags um halb elf wieder mit blanken Augen das Mise-en-Place in «ihrer» Pizzeria zu versehen.



Nie habe ich Lina – und mochte es noch so hoch hergehen – aus der Ruhe kommen sehen; ihre Bewegungen waren rund und fließend, und wenn die damals über Vierzigjährige mit voll beladenen Tellern und schwingenden Hüften zwischen den Tischen umherging, nicht ohne den Gästen in ihrem gmögigen Kauderwelsch den einen oder anderen kecken Spruch zuzuwerfen, hatte sie die Anmut – und die Macht – einer Königin. Ihre Souveränität und ihre Diplomatie aber waren beinahe staatsmännisch; wer schon einmal mit einer Horde von hungrigen, aufgebrachten Gästen zu tun hatte, weiss, welche Krisenherde es im Gastgewerbe mitunter zu löschen gilt. Aber Lina, die mit sechzehn Jahren von ihrem Papa «zwangsverheiratet» worden war, vermochte so schnell

nichts umzuhauen; einer der Gründe, warum sich Kohorten von Gästen, Mitarbeitenden und zuweilen auch von Chefs bei ihr ausheulten, denn nichts vermochte Lina mehr zu bewegen als die Geschichten zwischen «uomini e donne», je abgründiger und verwegener, desto besser.

Jetzt ist Lina tot. Im Leben dieser Frau, der das Bedienen ohne jegliche negative Konnotation Berufung war, bildete der Tod die grosse Ausnahme – «lasciamo stare», würde sie jetzt wegwerfend sagen: Schwamm drüber, schau, da kommt ein Gast.

DIE WALLISER HOTELLERIE IM SPIEGELBILD DER LITERATUR

Text: Kurt Schnidrig (1953) ist promovierter Germanist Dr.phil. Er arbeitet als Literat und Regisseur und ist Gastdozent an der Hochschule Wallis.



«Was will ächt der chlii Cäsi üs Niederwald z Paris arichtä? Jetz is mä inä Grind gstigä»

Als die Engländer das Matterhorn für sich entdeckten, war dies auch die Geburt von Nobelherbergen. Die High Society stieg in luxuriösen Häusern ab wie im «Monte Rosa», der ältesten Herberge des Sehnsuchtsorts Zermatt am Matterhorn. Lords und Gentlemen von den britischen Inseln erforschten die wilde Bergwelt und erprobten ihre Kletterqualitäten an den Steilhängen. Englische Abenteurer wie Lord Byron und Edward Whymper verwandelten Walliser Orte in Tourismusmagneten mit einer magischen Anziehungskraft.

Die einzigartige und unbekannte Alpenlandschaft war es, welche Literaten, Künstler und Forscher ins Hotel «Monte Rosa» am Fuss des Matterhorns lockte. Das «Monte Rosa» galt schon um 1850 als das Basislager für all jene Todesmutigen, die davon träumten, auf dem Gipfel des als unbezwingbar geltenden Matterhorns zu stehen. Ein Stammgast des «Monte Rosa» stand 1865 denn auch als Erster auf dem Gipfel des Viertausenders. Seit Edward Whymper's Erstbesteigung entwickelte sich sein Stammhotel und mit ihm das kleine Bergdorf Zermatt zu einem Luxusresort, und dies, ohne den Charme aus früheren Zeiten zu verlieren.

Freilichtspiel zu Ehren des Königs der Hoteliers

Ebenfalls um 1850 wurde Cäsar Ritz als dreizehntes Kind des Nidwaldner Gemeindepräsidenten Johann-Anton Ritz und seiner Frau Kreszentia geboren. Dem Ziegehüter-Bub stiess sein Vater schon früh die Tür auf zum Gastgewerbe. Im Briger Hotel Couronne et Poste startete er als Kaffeekellner eine Weltkarriere, die in der Gründung des luxuriösen «Hotel Ritz» ihre Krönung fand. Den Titel «König der Hoteliers und Hotelier der Könige» verlieh ihm der Prince of Wales, der spätere britische König Edward VII.

Das Freilichtspiel «Cäsar Ritz» in Niederwald wird in Szene gesetzt und geleitet von Beni Kreuzer und von Cäsar Biderbost. Die Musik dazu stammt von Andy Imfeld. «Jetz isch d Wält miini», sagt Cäsar, als er sich aus dem Gommer Dörfchen Niederwald aufmacht, um als innovativer Hotelier der Luxusklasse die Welt zu erobern. «Was will ächt der chlii Cäsi üs Niederwald z'Paris arichtä? Jetz is mä inä Grind gstigä», rasonniert der personifizierte Neid, sprichwörtlich der älteste Walliser im Freilichtspiel. Und der Erzähler fügt an:

**«So het d Karierä vom Cäsar
agfangä. Är het äs unwahr-
schinlichs Gedächtnis ka und
Begabig, mit Mänschä um
z gaa.»**

In San Remo am Mittelmeer kommt es zu einem Zusammentreffen mit Oberst Alexander Pfyffer, der ihn vertrauensvoll zum Direktor des Hotel National in Luzern befördert. Ein legendäres gastronomisches Duo tut sich zusammen, als es Cäsar Ritz gelingt, den Spitzengastronom Aguste Escoffier an seine Seite zu holen. Im Hotelgewerbe muss immer der Gast im Mittelpunkt stehen. «Är müöss zfridä si. Är cha aber nummä de zfridä si, wenn är va zfridänä und zuvorkommendä Mitarbeiter bedient wird.» Diesen Leitsatz zum Erfolg bringt Marie-Louise (Mimi) mit in die Ehe. Sie ist 17 Jahre jünger und schenkt ihm zwei Buben. Mit Mimi an seiner Seite kann Cäsar endlich das Hotel nach seinem Geschmack aufbauen. Er wird Geschäftsführer der «Ritz Hotel Development Company». Sein Imperium in Paris und Rom floriert. Und dann erfüllt sich endlich sein grosser Traum: «Ds Hotel in Paris, keis Palace keis National, nei, äs Ritz.» Doch sein Gommer Dörfchen Niederwald hat er den Lebttag lang nicht vergessen. Nach einem letzten Besuch im Oberwallis stirbt er am 24. Oktober 1918 in Küssnacht am Rigi.

Kurzgeschichten und Krimis

Auf die Spuren von Hoteliers wie Cäsar Ritz hat sich im Jahr 2008 der Verein «Walliser Frauen schreiben» gemacht. In elf Kurzgeschichten versammeln die Autorinnen Hotelierlebnisse amüsant und ergreifend zwischen Buchdeckeln. In den «Hotelgeschichten» steht nicht immer der Gast im Mittelpunkt, wie dies dazumal noch die Mimi ihrem Cäsar Ritz aufgetragen hat. Auch die Bediensteten treten in den Kurzgeschichten als Protagonisten auf und dürfen im Zentrum des Geschehens stehen. Im Hotel Belalp beim Aletschgletscher spielt sich ein his-

torischer Bergkrimi ab, den die Betriebspsychologin Mirjam Britsch aus Termen im Jahr 2009 veröffentlichte. Hôtelière Amalia Germanier empfängt den London Alpine Club. Ausgiebige Festivitäten sind geplant, und Amalia sieht darin die Chance, ihr Hotel Belalp auf einen Schlag der «ganzen Welt» bekannt zu machen. Doch Amalias Zukunftspläne finden ein jähes Ende, als ein Professor tot aufgefunden wird. Dorfpolizist Kamil Jeitziner soll Licht ins Dunkel bringen.

Eine «Gourmetfahrt im Glacier Express» durch das frühlingshafte Goms ist in der Regel ein wahrer Genuss. Als aber Charlotte und Cédéric, ein älteres Ehepaar, beim Dessert angelangt sind, fällt im Abteil gegenüber eine Frau tot unter den Tisch. Ein ikognito mitreisender Gault Millaut Tester verlässt daraufhin den Zug. Plötzlich finden sich Charlotte und Cédéric als Protagonisten inmitten einer abenteuerlichen Geschichte wieder. Die Mischung aus Kriminalroman und Kochbuch, Spannung und Genuss, Nervenkitzel und Gaumenfreude ist aktuell ein literarisches Erfolgsrezept. Auf dem Weg der Rhone entlang in die Romandie und bis nach Frankreich begleiten uns kulinarische Krimis. Der Weinkrimi-Autor Paul Grote hat soeben mit «Am falschen Ufer der Rhône» seinen 14. Weinkrimi abgeliefert. Die Lektüre der Grote-Krimis macht aus Leserinnen und Lesern so nebenbei auch noch Weinkenner, die Bescheid wissen über Terroir, Cuvée, Assemblage oder Eichenfassbau. Kein Problem, als Leser von kulinarischen Krimis an der nächsten Degustation beim Fachsimpeln zu brillieren.

«Jetz isch d Wält miini»

Cäsar Ritz

Literatur:

- Bonvin, Christine: Gourmetfahrt im Glacier Express. Kriminalroman. Genusskrimi bei KSB-Media 2012. 155 Seiten.
- Britsch Mirjam: Endstation Belalp. Historischer Bergkrimi. Xanthippe / Edition ASPASIA 2009. 172 Seiten.
- Grote, Paul: Am falschen Ufer der Rhône. Kriminalroman. dtv 2017. 400 Seiten.
- Verein Cäsar Ritz Festival (Hrsg.): Cäsar Ritz. Ein Freilichtspiel in Niederwald von Beni Kreuzer. 2018.
- Verein Walliser Frauen schreiben (Hrsg.): Hotelgeschichten. Rotten Verlag 2008. 125 Seiten.





GastFREUNDSchaften

Das Hotel Nest- und Bietschhorn im Lötschental hat sich und seinen Gästen zum 150sten Jubiläum seines Bestehens ein Buch geschenkt. Moderiert hat das aufwendige Projekt Helene Bellwald-Grob, die ehemalige Hotelière und Verwaltungsratspräsidentin der Hotel-Kooperation Die Lötschentaler Tourismus AG.

Als Kurzgeschichtenbuch und unterhaltsame Ferienlektüre wird es angepriesen: Das Jubiläumsbuch «GastFREUNDSchaften» des Hotel Nest- und Bietschhorn im Lötschental. Das Hotel feiert in diesem Jahr 150 Jahre seines Bestehens, ist somit das älteste Hotel vor Ort und als solches eine Institution, an dessen Geschichte sich die touristische Geschichte eines ganzen Tales durchkonjugieren lässt. Helene Bellwald, die mit ihrem Mann Erwin 37 Jahre lang das «Hotel am Riäd» führte, bevor sie es in die Hände ihrer Nachkommen gab, hat die Herausforderung, die Geschichte des Hauses zu erzählen, wie eine liebevolle Gastgeberin und findige Hotelière gemeistert und die richtigen Leute zum Kultur-Happening zwischen zwei Buchdeckeln eingeladen. Sie konnte sich an einem geschichtsträchtigen Ort wie es das Hotel Nest- und Bietschhorn nun einmal ist, der Unterstützung von Experten, der Crème de la Crème der Schweizer Alpin-Journalisten, den Vor- und Nachfahren ehemaliger Eigentümer, treuen Personals, Stammgästen sowie den Cracks und Freaks des Lötschentals sicher sein. Herausgekommen



Hotel Nest- und Bietschhorn

ist ein reich bebildertes, dokumentarisch wertvolles Buch, das uns als Leser und Betrachter gerade nicht durch strenge Wissenschaftlichkeit und übertriebene Konzepterei anödet, sondern in jeder Faser Leidenschaft und Liebe verrät. Zugegeben: Das hat manchmal auch etwas von Sammel-sorium, wie Themen und Tonalitäten um die Ecke kommen, aber genau das ist doch so schön. Das Buch «GastFREUNDSchaften» genießt man wie ein Fanzine – ein liebevoll gemachtes Werk von Fans für Fans, die hungrig sind auf Geschichten von den Wundern des Alltags und die sich anhand wiederentdeckter Tapeten unter dem Putz der Jahre am Glanz früherer Zeiten laben.

«GastFREUNDSchaften – Von Pionieren, Patrons und anderen schauerlichen, anmutigen, tratzhaften und fein herausgeputzten Personen» erscheint im Rotten Verlag Visp. 248 Seiten, 107 farbige und 35 s/w Abbildungen. CHF 39.–



Eine nicht alltägliche Geschichte

1856 erfolgte der Spatenstich zum imposanten Gebäude der Belle Epoque. 1858 konnte das Berghotel in Betrieb genommen werden und empfing vor allem Gäste aus England – unter ihnen den irischen Alpinisten und Naturwissenschaftler John Tyndall (1820 bis 1893). 44 Sommer verbrachte John Tyndall hier. Zu seinen Ehren bewahrte man das Tyndall-Zimmer im Originalzustand.

Bereits 1870 wurde das Hotel erweitert und 1885 durch den Bau der Dépendance die Zahl der Gästebetten auf 70 erhöht. Das Angebot umfasste damals sogar einen Tennisplatz (!) und zur Beförderung der Briefe der vorwiegend internationalen Gäste gab es eigene Hotelbriefmarken.

1993 rettete die Burgerschaft Naters den Betrieb auf der Belalp vor der Schliessung und sanierte das Gebäude von Grund auf mit einer standort- und stilgerechten Bauweise. Im Winter 1999 litt die Dépendance jedoch so unter den Schneemassen, dass sie abgerissen werden musste. Dafür konnte 2006 die naheliegende «Lingerie» (Wäscherei) als anmutiges Ferienhaus in den Hotelbetrieb eingefügt werden.

Um die besondere Lage aufzuwerten und das bestehende Angebot Sommer wie Winter zu optimieren, wurde 2011/12 die Sonnenterrasse erweitert, ein Panoramarestaurant und neue Panoramazimmern angebaut. 2015 wurde zudem die historische Gaststätte im Belle Epoque Stil renoviert.

Seit mehr als 160 Jahren schreibt das historische Hotel aus der Belle Epoque alpine Tourismusgeschichte. Heute ist es nicht nur Zeitzeuge eines aussergewöhnlichen Pioniergeistes und ein beliebtes Ausflugsziel für Jung und Alt, Familien und Gruppen, sondern auch ein Ort des Kräfortankens und der Inspiration. So schrieb bereits Winston Churchill 1904 in einem Brief an seine Mutter über seinen Aufenthalt am Aletschgletscher: «Ich habe nun eine Woche zugewartet, um Dir möglichst genau den Eindruck schildern zu können, den dieser Ort auf mich macht. Er ist prächtig. Ich schlafe wie ein Murmeltier und fühle mich gesund wie noch nie.»

Hotel Fafleralp

Eingebettet in die Berner Alpen, erwartet den Gast im Lötschental auf 1'800 m.ü.M., am westlichen Eingangstor zum UNESCO Weltkulturerbe Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn auf der Fafleralp ein einmaliges Ferienresort.

Das Hotel Fafleralp ist das Haupthaus mit seinen umfassend renovierten 22 Zimmern, einem à la carte Restaurant, den Speisesälen bis zu 150 Sitzplätzen, einem Self-Service und einem Carnotzet. Daneben besteht das Hotel Langgletscher mit 20 eher einfacheren Zimmern und rund 100 Touristenlagern. Das Bergführer Chalet bietet die drei Suiten Jungfrau, Aletsch und Bietschhorn. Abgerundet wird das Angebot mit dem Chalet Christian und dem Chalet Aloysia. Und bald beginnt der Umbau eines weiteren Chalets, welches den Namen des berühmtesten Gastes tragen darf: Charlie Chaplin.

Dank dem breiten Bettenangebot bietet das Hotel Fafleralp einen erholsamen Aufenthalt für jedes Budget. Je nach Jahreszeit kommen die Gäste zum Wandern, Bergsteigen, Langlaufen, Schneeschuhwandern, zum Tagen oder ganz einfach zum Geniessen. Und ganz speziell: Über 230 Aktionäre aus der ganzen Schweiz und auch aus dem umliegenden Ausland sind die Eigentümer der Aktiengesellschaft und somit des Hotels. Gerade diese hochalpinen Genussmenschen sind die wichtigsten Botschafter und Werbeträger der Fafleralp.



Lesen Sie das **Peak45 – Magazin für Walliser Lebensart** dauerhaft im Abo.

ENTDECKEN SIE DAS WALLIS IN JEDER AUSGABE NEU. ENTDECKEN SIE SEINE MENSCHEN UND LANDSCHAFTEN. SEINE WIRTSCHAFT UND KULTUR.

Das **Peak45 – Magazin für Walliser Lebensart** portofrei ins Haus.

Telefonisch bestellen: 027 948 00 30
 Per E-Mail: info@peak45.ch
 Per Post: Peak45 - Magazin für Walliser Lebensart
 Kantonsstrasse 55 | 3930 Visp
 Online: peak45.ch

MÖCHTEN SIE IHREN GÄSTEN, KUNDEN UND GESCHÄFTSPARTNERN DAS LESE-VERGNÜGEN DES **PEAK45 – MAGAZIN FÜR WALLISER LEBENSART** GÖNNEN?

Dann testen Sie unser Angebot für Arztpraxen, Hotels und Restaurants, Destinationen und Bergbahnen, Industrie- und Gewerbebetriebe, Versicherungen und Banken sowie Weinkellereien. Legen Sie das Peak45 in Ihrem Betrieb auf oder händigen Sie es an Ihre Gäste, Kunden und Geschäftspartner aus.

Wir machen Ihnen gerne ein Angebot: info@peak45.ch oder 027 948 00 30.

IMPRESSUM & TARIFE

Impressum

Herausgeber: Verein Peak45
 Kantonsstrasse 28, Postfach 506, 3930 Visp

Geschäftsleitung & Chefredaktion: Philipp Schmid

Konzeption, Realisation & Redaktion: avintas:schmid, Panoramaweg 28, 3953 Leuk-Stadt

Anzeigen & Abonnemente: Mengis Druck&Verlag, Pomonastrasse 12, 3930 Visp
 Telefon 027 948 00 30, info@peak45.ch

Art Direction: mengisgruppe.ch

Fotos: Christian Pfammatter

Druck: Klimaneutral gedruckt bei Mengis Druck&Verlag

Papier: 120 g/m², hochweiss Offset matt, holzfrei FSC

Auflage: 12000
 peak45.ch | www.facebook.ch/peak45

Titelbild: Christian Pfammatter

Inserate-Preise

Umschlag Innenseiten	CHF 3000.–
Umschlag Rückseite	CHF 4500.–
Inhalt ganze Seite	CHF 2000.–
Inhalt ½-Seite	CHF 1200.–

Das Magazin und alle darin enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion gestattet. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen. Die namentlich gezeichneten Artikel stehen unter der Verantwortung ihres Verfassers und decken sich nicht zwingend mit der Meinung der Redaktion.

Alle Rechte vorbehalten.

IHRE TREUHÄNDER IM OBERWALLIS



Brig-Glis
Gliserallee 1
3902 Brig-Glis
027 922 29 49

Susten
Sustenstrasse 5
3952 Susten
027 473 30 32

info@trmi.ch
www.trmi.ch
Brig-Glis | Baden | Thun | Susten | Zug

**treuhand
marugg + imsand**

Bahnhofstrasse 8, 3904 Naters

Tel. ++41 (0)27 922 40 30, www.ab-trag.ch



TRAG TREUHAND & REVISIONS AG

Für Sie im Vertrauen tätig, unabhängig, kompetent und innovativ!

Erich Pfaffen

Mitglied der Geschäftsleitung,
lic. rer. pol.

Stefan Schmidt

Mitglied der Geschäftsleitung

Mischa Imboden

Mitglied der Geschäftsleitung,
lic. oec. HSG, dipl. Wirtschaftsprüfer,
dipl. Steuerexperte

Zweigniederlassung: Ruessenstrasse 6, 6341 Baar

 **Zenhäusern Treuhand AG**

UNTERNEHMUNGSBERATUNG

STEUERBERATUNG

WIRTSCHAFTSPRÜFUNG

RECHNUNGSWESEN

LIEGENSCHAFTSVERWALTUNG

Kantonsstrasse 39 | 3930 Visp
Telefon 027 948 90 20 | Telefax 027 948 90 21 | treuhand@ztag.ch | www.ztag.ch

 **FMH TREUHAND** |  Mitglied von EXPERTSuisse




«Der **Erfolg** unseres Unternehmens sind die Mitarbeiter
und eine einzigartige, innovative Abfülltechnologie.
Unsere **Kompetenz** ist steriles Abfüllen von hochpotenten, flüssigen Wirkstoffen
und dies im Herzen der Schweizer Alpen.»

The Swiss Fill & Finisher™

Postfach 513
3930 Visp
Switzerland

Tel. +41 27 948 90 90

info@swissfillon.com
www.swissfillon.com



*„Walliser Bergluft in
Ihrem Wohnzimmer“*

 **imwinkelried**
lüftung und klima ag