

# Salt & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE



Simon Kraft, Restaurant Kostgeberei, Luzern

## Küche mit Kraft

Garten

## Im Grünen

Aussergewöhnliche Orte

## Die Kraft liegt im Kontrast

Was meint der Boss? Kai Spehr

## Klimaschutz tut gar nicht weh



**Auftakt:**

Hug AG

Hotelier? Ach ja, stimmt.



Ursprüngliche Materialien und ein enger Grundriss erzeugen den Charme der Maiensäss-Stube.



Die Bauernstube hingegen überzeugt mit Cheminée, Galerie und drei Meter Raumhöhe.

## Historische Mauern



### Gotthard Hospiz

Dramatisch ist die Geschichte des 1623 erbauten Hospiz auf der Passhöhe des St. Gotthard: Erst zerstörte eine Lawine, später ein Feuer den Bau. Die Mauern, die man heute sieht, stammen aus fünf Jahrhunderten. Das Basler Architekturbüro Miller & Maranta hat zwischen 2008 und 2010 das historische Haus saniert und umgebaut. Aussen verstärkten die Architekten den trutzartigen Ausdruck des Baus – der von den dicken Mauern und kleinen Fenstern herrührt –, indem sie ihn um ein Geschoss erhöhten und das Dach mit einer massiven Kappe aus Blei abschlossen. Im Inneren entkernten sie den Bau bis auf das erste Obergeschoss und bauten in den Hohlraum eine Holzkonstruktion ein, auf deren vier Geschossen die Hotelzimmer untergebracht sind. Die massive Holzkonstruktion fasst die intimen Gästezimmer, deren spärliche Möblierung an die Vergangenheit als einfaches Gasthaus erinnert, ein und verleiht ihnen einen uralten Charakter.

Fotos: Ivana De Maria

Rindstatar ebenso wie den Fünftägiger für gehobene Ansprüche.

Küchenchef Christan Engelmann ist seit Anfang 2008 mit von der Partie und hat keine leichte Aufgabe. Der gebürtige Deutsche, der zuletzt im Hotel Montana in Luzern als Sous-Chef tätig war, ist mit klaren Erwartungen konfrontiert. Ihretwegen ist Unternehmer Weber auch froh um den Bündner Restaurantleiter Peter Barfuss, der seit 2007 in Hildisrieden als Gastgeber auftritt. «Seine Stärke ist die Präsenz an der Front: Er kann gut auf alle Bedürfnisse unserer Gäste eingehen.» Denn, so Weber: Genau das brauche es hier, auf dem grössten Golfplatz des Landes.

### Wohnen im Maiensäss

Ein Maiensäss ist eine Ansammlung von Hütten und Ställen auf einer gerodeten Fläche mitten im Wald und liegt traditionellerweise oberhalb eines

Bergtals und unterhalb einer Hochalpe. So weit, so gut. Als in den Fünfzigerjahren auch die Bündner Kinder das ganze Jahr über die Schule besuchen mussten, konnten die Bauern ihre Maiensässe nicht mehr betreiben, da es zu deren Bewirtschaftung die Kraft einer vollzähligen Bauernfamilie bedurfte. Auch das mehrere umfassende, auf 1600 Meter über Meer liegende Maiensäss Sporz oberhalb der Lenzerheide starb um diese Zeit fast vollständig aus. Bis in den Sechzigerjahren der Zürcher Werberegisseur Balz Brunner im Weiler einzelne Häuser aufkaufte und ein Hotel daraus machte.

Einige Jahrzehnte und Besitzer später wurde das Maiensäss-Hotel Guarda Val ab März 2008 für 35 Millionen Franken renoviert und um zwei Häuser erweitert. Heute schlummern in den teilweise jahrhundertalten, ehemaligen

Ställen luxuriöse Hotelzimmer der etwas anderen Art. Beim Innenausbau der einzelnen Maiensässe stand für die Architekten die Weiterführung des historischen Ensembles im Vordergrund. So belassen sie die Kleinteiligkeit der traditionellen Häuser, und die alte Bausubstanz wurde wenn möglich bewahrt oder mit ursprünglichen Materialien wie Massivholz und Stein ergänzt. Auch Altholz mit antiken Beschlägen, handgemachte Keramik, Schnitzereien, Stickereien und Malereien, die sich an die vorgefundene Formensprache anlehnen, kommen zur Anwendung.

Der Reiz des Guarda Val liegt im Detail. Die Rezeptionistin versteckt sich beispielsweise nicht hinter einem brusthohen Tresen, sondern sitzt hinter einer tief gestapelten Scheiterbeige. Die einzelnen Maiensässe tragen die



Eines der beiden Restaurants im Maiensäss-Hotel Guarda Val.

## Alle Adressen

### Albergo San Gottardo Ospizio

6780 Airolo, 091 869 12 35,  
hotel@gotthard-hospiz.ch,  
www.gotthard-hospiz.ch

### Golf Sempachersee

6024 Hildisrieden, 041 462 71 71,  
info@golf-sempachersee.ch,  
www.golf-sempachersee.ch

### Hotel Le Vieux Manoir au lac

Rue de Lausanne 18, 3280 Murten-  
Meyriez, 026 678 61 61,  
welcome@vieuxmanoir.ch,  
www.vieuxmanoir.ch

### Hotel Piz Linard

Plaza Gronda, 7543 Lavin,  
081 862 26 26, hotel@pizlinard.ch,  
www.pizlinard.ch

### Jugendherberge Basel

#### St. Alban

St. Alban-Kirchrain 10, 4052 Basel,  
061 272 05 72, basel@youthhostel.ch,  
www.youthhostel.ch/basel

### Maiensäss-Hotel Guarda Val

Voa Sporz 85, 7078 Lenzerheide,  
081 385 85 85, hotel@guardaval.ch,  
www.guardaval.ch

### Restaurant UniTurm

Rämistrasse 71, 8006 Zürich,  
044 634 21 41, uniturm@zfv.ch,  
www.zfv.ch

## In schwindelnder Höhe



Fotos: Heinz Unger

### UniTurm, Zürich

Erst wenn man rausschaut, bemerkt man, dass man sich in einem Hochhaus befindet. Der Zürcher Architekt Stefan Zwicky und sein Büro haben zwei Geschosse des fast hundertjährigen Turms der Universität Zürich in ein Restaurant mit 60 Plätzen, Bar, Lounge, drei Räumen für Sitzungen auf der Empore und Satellitenküche umgewandelt. Es steht tagsüber Dozenten, Professoren und ihren Gästen offen, abends kann es von Aussenstehenden gemietet werden. Was heute so selbstverständlich als Gaststätte und Lounge mit Blick in alle vier Himmelsrichtungen dient, war einst ein Fechtsaal und zuvor eine Abstellkammer. Das Lokal strahlt eine warme Eleganz aus – mit einer Kantine hat es nichts gemeinsam. Im unteren Teil des zweigeschossigen Speiseraums sind die Wände mit rot gestrichenem Rumpfengewebe bezogen. Der obere Teil der Wände und die Decke sind mit Schwarznuss ausgekleidet. Dank der hölzernen Kappe und dem Kronleuchter entsteht trotz der Raumhöhe eine behagliche Atmosphäre.

Namen der ehemaligen Bauernfamilien, und in den zweistöckigen «Bauernstuben» schläft der Gast zwischen sehr altem Holz und sehr modernem Standard. Einige Zimmer sind mit Cheminée ausgestattet, andere haben einen Whirlpool – allen Zimmern gemein ist die absolute, nächtliche Stille, wenn man mal vom gelegentlichen Knacken der Holzbalken absieht.

Auch kulinarisch hat das Maiensäss-Hotel GuardaVal einiges zu bieten. Seit Jahren kocht Chefkoch Karl-Heinz Schuhmair auf 16 Gault-Millau-Punkten, der begehbare Weinkeller umfasst 252 vorwiegend regionale Positionen und ist kombiniert mit einem Käsekeller. Wer es traditioneller wünscht, geht ein Haus weiter ins Restaurant Crap Naros, in dem Fondues, Raclettes oder Bündner Gerichte serviert werden.

Geführt wird das Guarda Val von der Österreicherin Christine Abel und vom Bündner Matthias Wettstein. Beide ha-

ben sich ihre Spuren in der internationalen Hotellerie verdient (Kempinski, Mövenpick). «Wir suchten eine neue Herausforderung, ausserhalb eines grossen Hotelkonzerns. Das Guarda Val ist für uns ein Glücksfall», sagt Wettstein. 60 Mitarbeiter koordinieren die beiden während der Winterzeit, im Sommer sind es 50. Keine leichte Aufgabe. «Das Gastgeber muss ständig geschult werden», erklärt Christine Abel. Zumal das Hotel seit dem Umbau das ganze Jahr über geöffnet ist. Und wenn man mit der Gastgeberin durch ihr Hotel läuft, erspürt sie ständig Dinge, die noch etwas besser gemacht werden könnten. «Man muss ein Hotel so behandeln wie sein eigenes Wohnzimmer, anders geht es nicht.» ■