



Christian Walther

Im Turm war niemals eine Suite



Im Turm war niemals eine Suite

Eine 100-jährige Hotelgeschichte in Pontresina erzählt von Christian Walther



Autor

Christian Walther (Hotelier, geb. 1937 in Pontresina) übernahm 1963 die Geschicke des Hauses und legte sie 1997 in die Hände seines Sohnes Thomas. Das umfangreiche Wissen um die Geschichte des Hotels war dabei nicht inbegriffen. Was hat es eigentlich mit dem Turm auf sich? Fragen dieses Genres kann Christian Walther aus dem Effeff beantworten. Sein Gespür für Historie führte ihn jahrzehntelang auf die richtigen Fährten, um die Vergangenheit zu retten. Dabei trugen Zwiegespräche mit zentralen Schlüsselpersonen ebenso viel dazu bei, wie seine Rettungsmanöver für dutzende Originalschriftstücke, die ansonsten vom Zahn der Zeit erwischt worden wären. Ein Jahr lang hat sich Christian Walther die Geschichte von der Seele erzählt. Mit dieser Niederschrift ist sie endlich für die Öffentlichkeit lesbar.

FUNDSTELLEN

Rausch der Verwandlung, Stefan Zweig. Roman aus dem Nachlass.
S. Fischer Verlag, 1982
Hotelpaläste – Zwischen Traum und Wirklichkeit.
Schweizer Tourismus und Hotelbau 1830–1920, Roland Flückiger-Seiler.
Hier + Jetzt, Verlag für Kultur und Geschichte, Baden, 2003
St. Moritz – Streiflichter auf eine aussergewöhnliche Entwicklung.
Silvio Margadant, Marcella Maier.
Gemeinde St. Moritz, Kur- und Verkehrsverein St. Moritz.
Verlag Walter Gammeter, 1993
Hotels und Dörfer. Oberengadiner Hotellerie und Bevölkerung
in der Zwischenkriegszeit. Daniel Kessler. 1997
Verein für Bündner Kulturforschung, Chur 1997
Engadin, Ein Zipfel vom Paradies, P Kasper/H. Mägerlein, 1981
Club Grand Hôtel & Palace, Hr. H. U. Gubser, Basel
Der Bergsteiger, Dez. 1993
Museum Alpin, Pontresina
Dokumentationsbibliothek, St. Moritz
Engadin Press, Samedan
Photo B. Schocher, Pontresina

SPONSOREN

Die Herausgeber danken für die finanziellen Beiträge an die Drucklegung.

- Conrad-Storz AG, Brenn- & Treibstoffe, Pontresina
- Costa AG, Pontresina
- Engadin Press, Samedan
- Fratelli Triacca SA, Campascio
- Geronomi La Curuna Comestibles, St. Moritz
- Graubündner Kantonalbank, Chur, Pontresina
- Kochendörfer, Bäckerei, Konditorei, Pontresina
- Die Mobilier Versicherungen & Vorsorge, St. Moritz
- Pomatti AG, St. Moritz
- Rageth Comestibles AG, Landquart
- Testa AG, St. Moritz
- Valentin Pontresina AG, Pontresina
- Venzi & Paganini AG, Samedan
- Wäscherei Textil Service AG, Samedan

Gegengelesen und auf fachliche Richtigkeit geprüft haben:
Marcella Maier, St. Moritz, Prof. Dr. Dieter Stolte, Berlin



IMPRESSUM

Anlässlich des 100-Jahr-Jubiläums am 7. 7. 2007
Herausgeber: Hotel Walther Pontresina, Christian Walther

Redaktion und Text: Wortschatz Heidi Dübendorfer, Bever
Art Direction: Gianni Bertossa, Zürich
Lektorat: Hanno Lietz, Zürich
Satz und Druck: Engadin Press, Samedan
Auflage: 2000

Für meine Eltern und die Gäste des Hotels.

Inhaltsverzeichnis

Autor

Vorwort

1. KAPITEL

Ohne Berge kein Tourismus.

Ohne Tourismus kein Hotel.

Der unbezähmbare Lockruf der Berge	13
Pontresina um 1904	14
Körperliche Betätigung um 1900	18
Der Vorstoss der Eisenbahn	21
Opposition gegen die Eisenbahn	24
Der Erste Weltkrieg	25
Die Automobilisierung	26
Der Zweite Weltkrieg	28
Kriegsende und Nachkriegsjahre	29
Touristische Fundamente	30
Die Fünfziger	35
Anmerkung (zum 1. Kapitel)	38

2. KAPITEL

Die Errichtung des Hotels und
die unendliche Bauerei.

Doch vorerst zur Baugeschichte	41
Der Baugrund	44

Stein um Stein. Die Bauweise	47
Der Baustil	51
Raumprogramm und Interieur	52
Die Personalunterkünfte	56
Das Entrée	56
Die Gesellschaftsräume	57
Die Küche und ihre Nebenräume	60
Technische Meisterwerke	61
Die Waschküche	61
Der Weinkeller	62
Die Dunkelkammer	63
Die Umgebung	63
Die Baukosten	65
Korrigierter Standard	65
1975	68
Metamorphose	69
Zimmer mit Hallenbad	75
Modernisierung in allen Winkeln	78
Der 5. Turm am Hotel	79
Küchenanpassung	80
Die Bars und Clubhütte – und die Veränderungen der Gesellschaftsräume	81
Comeback mit Folgen	83
Wellness boomt	87
Brandschutz	88
Sag mir, wie viel Sterne stehen...	90

3. KAPITEL

Menschen im Hotel.

Die Gründerfamilie	96
Am Anfang war das Kriegsende	103
Nachkriegsjahre	109
Rechtmässige Besitzer	111
Die starke Frau hinter dem engagierten Mann	112
Weg vom Plüschimage	114
Banane am Berninapass	114
Arbeitsplatz Hotel	116
Die Schlüsselstellen	120
Remake der weissen Saison	122
Walthers, die Zweiten	123
Frauensache	127
Ausgetrocknet	128
Gleiche Tätigkeiten ganz anders	132
Walthers, die Dritten	133
Der Gast ist König	136
Die Zukunft hat schon begonnen	141



Vorwort

Bei einem 100. Geburtstag sitzt der Jubilar für gewöhnlich bequem im Schaukelstuhl und freut sich an den Glückwünschen. Vermutlich ist er aber froh, wenn der ungewollte und ermüdende Rummel endlich abebbt. Ganz anders, wenn es sich um den Geburtstag eines hundertjährigen Hotels handelt. Zum Hochgenuss steigert sich das Vergnügen sogar, wenn sich das Haus während eines ganzen Jahrhunderts unentwegt weiterentwickeln konnte und heute gar als eines der führenden Hotels im Oberengadin gilt.

Schon einige Zeit liegen mir meine Familie, Gäste und Passanten in den Ohren, um mich zur Aufzeichnung des geschichtlichen Werdeganges des Hotels Walther zu bewegen. Zugegeben, das Dokumentieren und Behüten der vergangenen Tage ist auch mein Wunsch: loswerden und loslassen, was ich schon lange Jahre im Kopfe wälze. Ich bin dieser Bitte gerne nachgekommen. Es ist eine Geschichte mit Anekdoten, Zwischenfällen und Schicksalen eines Domizils geworden, das nicht nur Zuschauer eines dicken Geschichtskapitels Pontresinas war. Durch seine Klientel aus aller Herren Länder wurde es auch zum Beobachter des Weltgeschehens. Offensichtlich wird das durch eine Entdeckung für die Welt der Literatur: Vierzig Jahre nach dem Tod von Stefan Zweig fand sich in seinem Nachlass sein zweiter Roman «Rausch der Verwandlung», der hauptsächlich im Hotel Walther, dem früheren Hotel Palace, spielt. Und auch die erstmalige Winterbesteigung der Diavolezza durch den Hotelgründer Saratz und ein Gästebucheintrag des grossen Revolutionärs und Marxisten Lenin zeugen von bedeutungsvollen Zeiten.

Aussagekräftige Passagen aus dem Roman von Zweig pointieren neben Auszügen aus Originaldokumenten, Plänen und Fotos meine Schilderungen. Ebenso wie die emotionellen Zitate aus der Lebensgeschichte von Frau Ursulina Saratz Badrutt, die ungeschminkt die Tragödie einer Pionierfamilie vermitteln.

Um der geschichtlichen Verknüpfung gerecht zu werden, gibt es drei Kapitel:

- Der Tourismus und die damaligen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen.
- Die Baugeschichte – von der Entstehung bis heute.
- Die Menschen und deren Schicksale, die diesem Gebäude verbunden waren und sind.

Das letzte Kapitel mag das schwierigste sein. Insbesondere, weil man versucht ist, Leistungen und Emotionen Einzelner gerecht zu werden. Daher konzentriere ich mich auf jene Personen, die an der Entwicklung mitgearbeitet haben und verzichte ganz bewusst auf die Erwähnung einzelner Besucher. Gut möglich, dass in der Schilderung gewisse Episoden verborgen bleiben, doch zwei Weltkriege und die grossen Wirtschaftskrisen verhinderten eine lückenlose Chronologie.

Danken möchte ich allen, die bei den Recherchen behilflich waren. Heidi Dübendorfer, Texterin, die mit mir dieses Buch geschrieben hat und ganz besonders den Geschäftspartnern, die mit einem namhaften Beitrag die Ausgestaltung dieser Lektüre unterstützt haben.

Christian Walther



1. KAPITEL

OHNE BERGE
KEIN TOURISMUS.
OHNE TOURISMUS
KEIN HOTEL.



Ohne Berge kein Tourismus. Ohne Tourismus kein Hotel.

DER UNBEZÄHMBARE LOCKRUF DER BERGE

... so kam es nicht von ungefähr, dass kein Bergbewohner früher auf die Idee kam, dort hinaufzusteigen, wo mutmasslich Dämonen und Trolle auf Graten und zwischen den Schrofen hausten, Geister in den unendlichen Tiefen der Gletscherspalten ihr Unwesen trieben und den Menschen nur nach dem Leben trachteten. In den Bergen zu leben bedeutete vor allem in den Wintermonaten Hunger, Entbehrung, Tristesse. Folgerichtig wurden die grossen Berge erst sehr spät, gegen Ende des 18. Jahrhunderts, erobert. Reiche Franzosen und Engländer, beseelt vom Forscherdrang, folgten als Erste dem Lockruf der Berge. Die Eroberung des «Unnützen», wie das Bergsteigen auch bezeichnet wurde, hatte aber auch eine gute Seite, die zu einem ungeahnten wirtschaftlichen Aufschwung in den Bergregionen beitrug. Angeheizt durch die Eroberer und die damit verbundenen Sensationsmeldungen der Weltpresse, begann das noch sehr zarte Pflänzchen Bergtourismus zu blühen.

Oben: Abenteuerliche Kutschenfahrt am Berninapass

Unten: Säumerkolonne am Berninapass

PONTRESINA UM 1904

Versetzen wir uns in die Zeit von 1904. Wir finden ein verschlafenes Bergdorf, das zwar über einige Hotels verfügt, ansonsten aber von Landwirtschaft und Saumtransport in das und vom italienischen Veltlin lebte.



Doch vollzog sich zu jener Zeit ein spürbarer Wandel, der durch das Interesse der Fremden an den Vorzügen der Bergregionen – und das nicht nur aus Sicht der Alpinisten – entfacht wurde. In einem der ersten Werbeprospekte des Ortes «Pontresina – Luftkurort und Touristenstation» ging man auf die Ansprüche der neuen Besuchsgattung aus den Städten ein und publizierte Folgendes:

«Die vielen Vorzüge, welche dieses Dorf vor anderen Ortschaften des Oberengadins besitzt: seine nahen Wälder und grossartigen Gletscher, die grosse Mannigfaltigkeit der schönsten Promenaden, der lohnendsten Bergpartien und genussreichs-

Pontresina um 1900 mit
Rosegtal und Berninagruppe



*ten Ausfahrtspunkte, machten Pontresina bald zur beliebtesten «Sommerfrische» des reisenden Publikums, zum Kurort für alle diejenigen, die aus irgend einem Grunde der Erholung und Stärkung bedürfen, sei es, dass Krankheit und Unge-
mach ihre Gesundheit erschüttert, sei es, dass das aufregende Leben der Gross-
stadt ihre Nerven angegriffen oder die Hitze des Tieflandes ihre Glieder erschlafft
hat.*

*Allen bietet Pontresina in vollem Masse diejenigen Bedingungen, welche geeignet
sind, das niedergedrückte Leben wieder aufzurichten und zu neuem Mut, neuer
Kraft und Arbeitslust anzufachen. Ganz besonders sagt dieser Aufenthalt der auf-
wachsenden Jugend zu, so dass Pontresina mehr und mehr von ganzen Familien*

besucht wird, die den Sommer daselbst in angenehmster und gesündester Weise verbringen.

Unter den vielen Kurorten, die in den letzten Jahrzehnten aufgekommen sind, nimmt Pontresina als Luftkurort eine hervorragende Stelle ein. Es besitzt keine Mineralquellen, wohl aber vollen Ersatz dafür in seiner nervenstärkenden Alpenluft... Noch möge erwähnt werden, dass Pontresina keine Wintersaison hat.»

Vor 100 Jahren galt es natürlich noch ganz andere Kriterien für die Touristen zu erfüllen. Zunächst musste erst einmal touristischer Boden geschaffen werden! Was um die Jahrhundertwende en vogue war und welche Anstrengungen das für die Initianten auf 1860 m ü. M. bedeutet haben muss, zeigen die nächsten Zeilen:

«Die sanitären Einrichtungen sind durchgehends gut und rationell. Das ausgezeichnete, wegen seiner Frische und seines Wohlgeschmacks beliebte Trinkwasser entspringt hoch über dem Kulturland, ist also frei von allen schädlichen Beimischungen. Es wird in reichlicher Fülle mittelst Eisenröhren ins Dorf zu den



Seit jeher ist das Waldkonzert ein besonderes Angebot des Ortes.

PONTRESINA

Miniature Golf Course at Pontresina

In front of the Palace in Pontresina there are grounds sloping downhill to the sea. These grounds were most suitable for laying out such a golf course in view of their grass level and their excellent grass.

It has been possible there to lay out an exceedingly commodious miniature golf course which is very interesting and well laid out in every respect. The course which is situated on all sides and affords a splendid view of the whole valley of Pontresina, will become one of the attractions of Pontresina, as before there were none in very large numbers in the Swiss Alps. The course is very large and is not sufficient for the numerous golfers who play in the district.

öffentlichen Brunnen und Hydranten, sowie in alle Hotels und einzelne Privathäuser geleitet. Die Drainage, die auf dem geneigten Boden an sich geringe Schwierigkeiten bietet, ist meist perfekt durchgeführt und entspricht allen hygienischen Anforderungen. Für Reinhaltung und Besprengungen der öffentlichen Strassen und Plätze sorgen die Gemeinde und der Verschönerungsverein. Auch wird durch eine wachsame Polizei der Bettel in jeder Form unterdrückt.

Der im Jahre 1872 gegründete Verschönerungsverein hat aus eigenen Mitteln und mit Unterstützung freigebiger Gönner unter den Gästen eine grosse Anzahl von Waldpromenaden und Spazierwegen angelegt und so die Wälder um das Dorf herum in einen natürlichen Park umgewandelt. Nach allen aussichtsreichen Punkten, die leicht zu ersteigen sind, führen bequeme Fusswege, so dass der dieselben benützende Spaziergänger unmerklich zum Bergsteiger wird und sich an die pfadlosen Berggipfel wagen darf.»



Oben: Sogar ein Golfplatz war im Angebot.
Unten: Saratz beim Aufstieg auf die Fuorcla Surlej

KÖRPERLICHE BETÄTIGUNG UM 1900

Das Wintersportvergnügen bildeten in den ersten Jahren vornehmlich die beiden Disziplinen Pirouettendrehen auf den Eisfeldern der Hotels und Skifahren auf Übungsfeldern rund um den Ort und sogar mittendrin. Auch die Skitouren standen hoch im Kurs wie beispielsweise zur Fuorcla Surlej. In diesem Zusammenhang soll erwähnt werden, dass sich 1890 Claudio Saratz, der damalige Gemeindepräsident und spätere Gründer des Hotels, nach nordischem Vorbild seine ersten Ski-Gleithölzer aus Fassdauben zusammensammelte. Damit gelang ihm ein paar Winter später die Erstbesteigung der Diavolezza und auch schon der Fuorcla Surlej auf Skiern.

Doch zurück zu den klassischen Ferienvergnügen jener Tage. Auf der Berninapassstrasse und dem Village Run wurde gerodelt und Bob gefahren und das noblere Publikum liess sich zum Skijöring hinreissen. Im Sommer pflegten die Sommerfrischler auf den Promenaden zu wandeln, wobei das Tempo der Konversation keinesfalls schaden sollte. Namentlich wurden im Werbeprospekt von 1904 die romantische Schluchtpromenade, die Taispromenade, die Rusellaspromenade, die Flazpromenade und selbst der Turmweg, am Turm «Spaniola» vorbeiführend, und die Waldwege Giandains und Crastotas als Promenade – alle mit Ruhebänken wohlgemerkt – beworben.

Unter der Rubrik «längere Spazierwege» waren hier auch die Routen nach Roseg, Fuorcla Surlej oder zur Tschiervahütte zu finden. Als lohnenswerteste Bergtouren erwähnte man im gleichen Atemzug Piz Languard, Diavolezza und Piz Corvatsch. Aufgrund der sich anbietenden Schwierigkeiten legte man den ambitiösen Gipfelstürmern aber einen Führer ans Herz. Der Tarif sah für den Aufstieg des Languard 10 Franken, für die anderen zwei Gipfel 16 Franken vor.

Oben links: Vom Pros
dal Sudo zum Bahnhof
Oben rechts: Skijöring
mitten in Pontresina
Unten links: Skijöring
im Rosegtal
Unten rechts: Bobsport
am Berninapass





Höher hinauf, vielleicht hier gleich den Weg mit den leichten, gartenhaft gekiesten Serpentin, er kann nicht schwer sein und wirklich, er geht, er läuft sich spielleicht...

(aus: Rausch der Verwandlung, Stefan Zweig)



Oben: inszenierte Bergkleidung aus der Anfängerzeit
Unten: Promenade am Spaniola-Turm

DER VORSTOSS DER EISENBAHN

Das Engadin wurde von der Rhätischen Bahn 1903 erreicht, als dank des Albuladurchstichs die Züge bis Celerina gelangten und von dort ab 1904 schliesslich bis St. Moritz weiterfahren konnten.

Vom englischen Küstenort Folkestone verkürzte sich die Reise damit von bisher 38 auf 26 Stunden, bis die Gäste über Chur in Samedan eintrafen, obendrein auf weitaus komfortablere Art und Weise als mit der Postkutschenfahrt über die Pässe. Der Weitertransport von Samedan bis Pontresina blieb jedoch bis zum Bau der Berninabahn, 1910, den hoteleigenen Kutschen vorbehalten.



Letzte Kutschenankunft
in Pontresina



Schon drängen die Reisenden um die Hotelautomobile, die in blanker, farbiger Reihe warten wie eine schussbereite Batterie, schon entvölkert sich der Bahnsteig.

(aus: Rausch der Verwandlung, Stefan Zweig)

Die Bahnstrecke
Thuis-St. Moritz
und
Riechen-Ilanz

sehen sich noch im Baur und werden
im Sommer 1903 eröffnet.

Es wird ab dem die Fahrt:
Thuis-St. Moritz von 13 Std. 59 Min. auf 1 Std. 23 Min.
Riechen-Ilanz „ 1 „ 49 „ „ 49 „
gekürzt werden.

	70	50	100	100	200	500	Zusch.	100	100	400	100	100	100
50	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
200	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
500	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
700	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
1000	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
1500	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
2000	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
2500	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
3000	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
3500	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
4000	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
4500	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
5000	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
5500	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
6000	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
6500	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
7000	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
7500	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
8000	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
8500	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
9000	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
9500	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—
10000	100	100	200	200	400	700	—	—	—	—	—	—	—

*) Ein Nachkupon verbindet auf dem Pöschel von 14. Juli bis 14. September.
† Von 1. Juli bis 15. September. ‡ Engadin Express, von 1. Juli bis 15. September.

Die Dampflok der Bernina-Bahn zog Einheimische und Gäste dann vom Engadin ins Puschlav und bis ins italienische Tirano. Vor der Eröffnung der Bahnlinie war die einzige Möglichkeit, von Norden her ins Engadin zu gelangen, mit der Postkutsche über die Pässe Julier und Albula zu ächzen. Das Bild änderte sich nach dieser Sternstunde für das Engadin abrupt: 1882 wurde der Julier-Pass 10431 Mal, 1908 nur noch 1527 Mal passiert. Frappanter noch die Angaben über den Albula-Pass, der im Jahre 1882 ganze 6525 Mal befahren wurde und ab 1908 als Zubringer in das Engadin schlagartig unbenutzt blieb.

Links: Wagenpark der Hotelpferdeomnibusse für den Weitertransport der ankommenden Gäste

Rechts: Kopie Alpine Post Fahrplan Rhätische Bahn

OPPOSITION GEGEN DIE EISENBAHN

Obwohl die Eisenbahn den bisher beschwerlichen Zugang ins Engadin weitaus vereinfachte, regte sich auch beträchtlicher, ungeahnter Widerstand gegen dieses Vorhaben. So ist in einer Dokumentation darüber unter anderem zu lesen:

«...die Präsenz von Bauarbeitern und Bahnangestellten, welche von den Einheimischen angeblich insgesamt als der Sozialdemokratie zugehörig identifiziert wurden, schien mit den bestehenden, politischen Gepflogenheiten unvereinbar und überhaupt nicht in den touristischen Rahmen des Oberengadins zu passen: Hierhin gehörten Auswärtige, nicht Arbeiter, sondern – abgesehen von den Gästen – Bedienstete. Und diese sollten nicht Einheimische, möglichst nicht einmal Niederlassene werden, sondern saisonal migrierende Arbeitskräfte bleiben, in den Hotels tätige Angestellte, welche ausserhalb derselben nicht zu sehen sind. Die Sphäre der Bahn und der dort verrichteten Arbeit sollte möglichst klar von jener der Hotels geschieden werden. «Man glaubte, alle von der Bahn seien Rote, und die wollte man auf Distanz halten. Man hatte Angst vor ihnen, denn man hatte keine Erfahrung mit ihnen. Es bestand die Gefahr, dass plötzlich Fremde in den Orten das Sagen hätten.»



Albuladurchstich
bei Spinas

DER ERSTE WELTKRIEG

Die erste Zäsur des Tourismus

Die gut gefüllten Hotels entleerten sich abrupt im August 1914. Die verschiedenen Landesregierungen riefen ihre Bürger unter dem vermeintlichen Vorwand zurück, «eine widrige Angelegenheit rasch in Ordnung bringen zu müssen...». Vier Jahre des Krieges folgten und liessen die Bergorte schmerzlich vereinsamen. Für Pontresina bedeutete dies einen kaum verkraftbaren Rückgang und damit den Bankrott so mancher Hotels und Betriebe. Doch schon in den 20er-Jahren stattete die Konjunktur dem Tal wieder einen ausgiebigen Besuch ab. Insbesondere die heissen Sommermonate wurden zum Schlager für Sommerfrischler. Hingegen fielen die Wintersaisons, im Gegensatz zu denen im benachbarten St. Moritz, in Pontresina weiterhin bescheiden aus. Ein bekannter Pontresiner Hotelier pflegte diese Erscheinung zu kommentieren: «Wir leben halt von den Brosamen, die den St. Moritzern vom Tisch fallen, bis jetzt haben wir davon ganz gut gelebt.» Die Wirtschaftskrise, ausgelöst durch den Schwarzen Freitag 1929, beendete zum zweiten Mal die aufkeimende Tourismusblüte im Engadin und nicht nur da.

DIE AUTOMOBILISIERUNG und die Mobilisierung dagegen

Die neuen Möglichkeiten, die dieses Gefährt eröffnete, wurden seitens der Hotellerie schnell erkannt. Genauso sahen weite Kreise aber auch die negativen Auswirkungen des zu erwartenden Verkehrs, was sich in den Abstimmungen – notabene waren sechs Runden nötig – der Gemeinden widerspiegelte. In Pontresina äusserten sich 1920 dreiundachtzig Bürger gegen und achtundzwanzig für die private Motorisierung, was analog zur Abstimmung auf kantonaler Ebene 1921 war: 7644 Ja-Stimmen verloren gegen 12843 Nein-Stimmen. Auch 1925 fiel das Resultat immer noch knapp für die Gegner aus, was aber einige Monate später umschlug. Mit 11282 Ja- gegen 10244 Nein-Stimmen konnte das Abstimmungsprozedere endlich beendet werden.

Selbst dann blieben die Pontresiner noch hartnäckig. 108 Nein-Stimmen hatten die 83 Ja-Stimmen wieder überstimmt, aber das Votum war wegen des Gesamtergebnisses des Kantons wirkungslos. Sorgen bereiteten den Auflehrenden nicht nur das damit gefährdete Fuhrwesen, sondern auch die Naturstrassen, die sich nicht sonderlich für das Nebeneinander von Fuhrwerken und Autos eigneten. Der Staub, den die Automobile aufwirbelten, störte das Bild der Dörfer und Spaziergänger und die Besitzer und Gäste jener Hotels, die an stark befahrenen Verkehrswegen lagen. So lesen wir in einer Schilderung zweier langjähriger Feriengäste:

«...dass die häufigen Horn- und Hupsignale der Motorfahrzeuge sich bis zum ohrenbetäubenden Lärm steigern, eine Tatsache, die sich einfach nicht vereinbart mit der Mission der Engadiner Kurorte und Ruhe- und Erholungsbedürftigen.»



Abstimmungsplakat

... «Was aber den Automobilisten oft zu vermehrtem Signalgeben veranlasst, das ist die Disziplinlosigkeit vieler Strassenpassanten, die sich nicht an die Verkehrsvorschriften und Weisungen der Verkehrspolizisten halten, sondern wie aufgeschreckte Hühner ziel- und planlos die Fahrbahn unsicher machen und die Wagenlenker nicht nur zu häufigem Hupen zwingen, sondern manchmal geradezu nötigen, gefährliche Ausweichmanöver auszuführen.»



So wurde die Angst vor dem Automobil geschürt.

DER ZWEITE WELTKRIEG

Ebenso wie der 1. Weltkrieg und die Wirtschaftskrise bedeutete der Ausbruch des 2. Weltkrieges im Herbst 1939 einen folgenschweren Einschnitt für den Tourismus. Lediglich die Sommersaison brachte noch Gäste in den Ort, überwiegend aber nationaler Herkunft. Eine Einreise aus dem Ausland war praktisch unmöglich geworden. Im Winter blieben die meisten Hotels gänzlich geschlossen. Es ging nur noch ums nackte Überleben. Eindrücklich wurde diese Krise für die Region durch das Einstellen des damals wichtigsten Presseorgans, der «Alpine Post». Das 1885 gegründete Blatt war für die Engadiner Gäste jahrelang ein zuverlässiger und wichtiger Berichterstatter. Neben dem redaktionellen Teil gab die Gazette elementare Auskünfte über Gästelisten, gesellschaftliche, sportliche und kulturelle Anlässe auf Deutsch und Englisch und war in den Hauptstädten und wichtigsten Urlaubsorten Englands, Frankreichs, Deutschlands, Italiens und der Schweiz erhältlich. Nach Ausbruch des Zweiten Weltkrieges verschwand das Fremdenblatt für immer von der Bildfläche.



Titelseite einer Alpine Post

KRIEGSENDE UND NACHKRIEGSJAHRE

Die Tourismuspartner des Ortes bemühten sich unmittelbar nach Kriegsende, den in Deutschland stationierten amerikanischen und englischen Streitkräften Winteraufenthalte im Engadin schmackhaft zu machen. Daraus wurde eine ganz neue Erfahrung für die Bevölkerung und Hoteliers! Die GI's kamen scharenweise und fuhren Ski, wie sie zuvor Panzer manövriert hatten. Als Outfit genügten ihnen ihre khakifarbenen Military-Hosen, in deren lotterigen Taschen nicht nur das Kleingeld, sondern auch Wertgegenstände klimperten. Für die Pontresiner Buben hatte diese Lässigkeit eine unerwartete Taschengeldzulage zur Folge. Auf den Skipisten lagen im Frühjahr unzählige Münzen, Uhren und Eheringe, die geradewegs in den gut verschliessbaren Hosentaschen der Buben verschwanden.

TOURISTISCHE FUNDAMENTE

Um den Anschluss an das unaufhaltsam aufstrebende St. Moritz nicht zu verpassen, wurde auch Pontresina mechanisiert.

1937 entstand im Gebiet von Chantatsch – oberhalb des jetzigen Curlingplatzes – Pontresinas erster Skilift, der als erste touristische Einrichtung mechanischer Art galt. Trasse und Skigelände waren eher steil und dürften die damaligen Benützer überfordert haben, weshalb der Betrieb relativ rasch wieder eingestellt wurde. Nach einer langen Zeit der Stilllegung erlebte er aber in den 70er-Jahren eine Renaissance. Diesmal diente die Anlage als Aufzug für Rodelschlitten. Doch wie schon für die Skifahrer, erwies sich das Gelände als zu steil und der Verkehrsverein konnte sich der eingereichten Haftpflichtansprüche kaum erwehren.

Schon 1945 entstand eine neue Anlage, nämlich ein Sessel- und Skilift zur Alp Languard.

Dies war einerseits die Verbindung zum Sommerhöhenweg, der 1907 zur ersten Ausflugsbahn des Engadins, zur Muottas-Muragl-Bahn, führte. Andererseits konnte jetzt direkt im Ort dem Skisport gefrönt werden. Dank der Pioniere, die diesen Höhenweg bauten, wurde das touristische Angebot des Ortes enorm aufgewertet.



Die ersten Skifahrer
auf der Dorfstrasse



Oben: Skisport am
Chantatsch-Lift
Links: Aus dem Zeichnungspro-
spekt für den Alp-Languard-Lift
Rechts: Auszug aus dem
Tagebuch des Kurdirektors,
Inserat in der NZZ

Die etwa 1910 erstellte Bernina-Sprungschanze im Rosegtal zählte zu den grössten der Schweiz. Die Krise erzwang aber auch hier eine längere Unterbrechung, bis die Attraktion stand. 1948 wurde auf der Abflugrampe letztmals im Rahmen der Vortrainings zu den Olympischen Spielen in St. Moritz mit Sicht auf den Rosgletscher geflogen.

Wie man sich erzählte, waren die Athleten derart von der Schanze angetan, dass sie es vorgezogen hätten, lieber auf der Bernina-Schanze, statt auf der Olympiaschanze St. Moritz zum Kampf um die Pokale anzutreten.

Aus finanziellen Gründen wurde das Springen im Rosegtal seither nie mehr in Erwägung gezogen.



Skispringen auf der Bernina-
schanze eingangs Rosegtal



Die Olympischen Spiele brachten Pontresina einen neuen Schwung Wintergäste, die auch später regelmässig ihre Ferien hier verbrachten.

Und – Olympia sorgte für Furore unter der einheimischen Jugend, wovon sich die Schulleitung Pontresina allerdings wenig irritieren liess. Lediglich zwei Ausflüge zu den Spielen sollten den Stundenplan der Schüler auflockern. Die Wahl der Schulkommission fiel ausgerechnet auf die Eislaufwettbewerbe der Damen, was dem Geschmack der Buben natürlich in keiner Weise entsprach! Dem Dilemma konnte man nur mit einer plötzlich grassierenden Grippe entkommen, die aber nur von äusserst einsichtigen Eltern unterstützt wurde. Immerhin kamen so wenigstens ein paar der Pontresiner Buben in den Genuss der legendären Abfahrtsläufe und Eishockeyspiele.

Wichtiges Glied des touristischen Angebotes von Pontresina war die Skischule. Die urchigen Skilehrer, die durchwegs aus einem Bauern- oder Handwerksbetrieb stammten, hatten zwar noch wenig didaktische oder sprachliche Fähigkeiten auf Lager. Aber als sich herumsprach, dass sich ein paar Extrafranken in der Wintersaison dazuverdienen liessen, wurden in Windeseile beim Schulmeister im Ort die wichtigsten Englisch- und Französischvokabeln gepaukt. «Bend your knees» oder «put your weight forward» ...! musste einwandfrei sitzen, bevor die ersten Bögen beigebracht wurden.

Unter den Quereinsteigern befand sich auch der «General», wie er wegen seiner feldherrenartigen Haltung und Lehrmethodik auf der Piste genannt wurde. Seine Klienten schickte er den lieben langen Vormittag den Hang hinunter, um sie bis zur Mittagspause wieder «hinaufstöckeln» zu lassen. Ein weiteres Unikat unter den Bergführern und Skilehrern pflegte seinen Gästen bei der Besteigung der Diavolezza kurz vor dem letzten Anstieg unbarmherzig zu empfehlen: «Am besten essen Sie jetzt eine Sardine; die stösst (Sie) dann das letzte Stück bis auf den Berg (hin)auf!».

Fortgeschrittene Skifahrer

1. KAPITEL



Oben: Die Sardine bringt
Sie bis dort hinauf!
Unten: Das riesige Publikum am
Diavolezzarennen unterhalb der
Isola Persa mit den Brüchen

DIE FÜNFZIGER

Pontresina wird Wintersportort

Die Eröffnung der Diavolezza-Bahn im Jahre 1956 war in touristischer Hinsicht ein Quantensprung für Pontresina und weckte den Ferienort definitiv aus dem Winterschlaf.

Hotels, die bis anhin mit reduziertem Angebot die Wintermonate mehr schlecht als recht bestritten, konnten jetzt alle erdenklichen Optionen anbieten. Mancher Betrieb begann sogar erst jetzt die Betten für die Wintersaison zu machen. Die Eröffnung des «Sarazena», als exquisites Restaurant und Dancing, brachte mondänes Nachtleben ins bis dahin eher stille und auf den Sommertourismus ausgerichtete Bergdorf. Und die Wiedereröffnung des Schlosshotels dokumentiert auf eindrückliche Weise, wie Pontresina in Fachkreisen nunmehr eingeschätzt wurde. Diese Schicksalsfügung des grössten Hotelkomplexes am Ortsteingang kam umso überraschender, als es kurz zuvor von einer Basler Baufirma zur Abbruchverwertung erworben worden war.

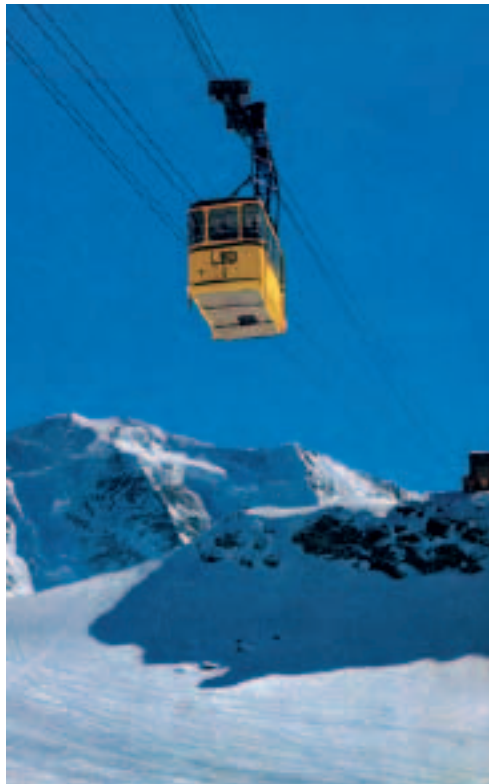
Nach Zeiten der Vorsicht hegte man also wieder Glauben in die Zukunft, wovon viele Ausbauten und Investitionen verschiedener Hotels zeugten. Mit der allgemeinen Aufbruchstimmung erreichten auch viele Feriensuchende den Ort, um sich ihre eigene Ferienresidenz hochzuziehen, was die Bautätigkeit spürbar ankurbelte. Dadurch blühte der Wirtschaftszweig Bau über die Massen auf, ein Phänomen, das bis heute anhält. Doch jede Ferienwohnung und jedes Ferienhaus ist natürlich eine Konkurrenz zur klassischen Hotellerie.

Fortan mauserte sich der Winter zum Hauptgeschäft. Dank den 1963 mit einer Luftseilbahn erschlossenen Pisten am Piz Lagalb, vis-à-vis der Diavolezza, konnten verschiedene internationale Skirennen und Schweizer Skimeisterschaften angelockt werden. Im gleichen Zeitraum erlebte der Langlaufsport einen enormen Aufschwung. Aus dem Skiwandern nach Dr. Campell, der es als eine Thera-

pieform verstand, wuchs ein Dorado für Langläufer mit einem Streckennetz über mehr als 100 km, das heute mechanisch präpariert und zum Teil beschneit wird.

Auszug aus einem redaktionellen Beitrag von Dr. Campell in der deutschen Zeitschrift «Der Bergsteiger»:

«Wir erstreben nicht neue Renndisziplinen, Becher, Ehrenwein, Preise, Abzeichen, Rekorde und Bankette, auch nicht eine neue Sorte von Skikanonen, wir empfehlen vielmehr eine Sportart, die sich eignet für alt und jung, für Schüler und Familien, für Gesunde und auch für gewisse Kategorien von kranken Menschen.»



Links: Das erste
Plakat der Lagalb-Bahn
Rechts: Diavolezza-Bahn

Was uns am Herzen liegt, ist den Skillauf, der für unser Gebirgsland sehr wichtig ist, auf eine gesündere Basis zurückzubringen, indem wir ihm wieder natürlichere, physiologischere Form zu geben versuchen...»

«Die Skispaziergänge eignen sich ganz vorzüglich auch als sogenannte Terrainkuren für Leute mit chronischer Bronchitis, mit Emphysem, mit Herzneurose, mit Zirkulationsstörungen, für gewisse Fälle von Blutdruckveränderungen (nach oben und nach unten), dann ganz besonders für Herren und auch für Damen, die durch ihren anstrengenden Beruf bei geringer körperlicher Tätigkeit zu reichlich essen und trinken müssen; für Leute mit Managerkrankheit und geistige Arbeiter, die im Gebirge entspannen möchten, um ihre durch Überanstrengung entladene «Batterie» wieder aufzuladen...»



Seit 40 Jahren zählt der
«Engadiner» zum Höhepunkt
der Langlaufsaison

ANMERKUNG (ZUM 1. KAPITEL)

Natürlich bestand und besteht für einen Ort wie Pontresina die Gefahr, alles nachahmen zu wollen und dabei die eigenen Stärken und Einmaligkeiten zu vernachlässigen. Ich bin der Meinung, dass jeder Leser diese wahrscheinlich selbst erlebte Zeit persönlich werten kann. Mein Anliegen war, das Umfeld bildlich und wörtlich darzustellen, in dem das Hotel, um das es sich hier dreht, entstanden ist. Für Leserinnen und Leser, die mehr über touristische Belange wissen möchten, gibt es zahlreiche gute Literatur.

Mit folgenden Daten schliesse ich das Kapitel über die Entstehung des Tourismus. Die Gegenüberstellung gibt Aufschluss darüber, wie sich Einwohnerzahlen und Logiernächte in den Gaststätten von Pontresina entwickelt haben.

Jahr	Einwohnerzahl	Logiernächte abgerundet
1900	488	Unbekannt
1910	959	Unbekannt
1920	738	90'000
1930	958	10'000
1940	871	32'000
1950	804	123'000
1960	1067	270'000
1970	1646	350'000
1980	1414	420'000
1990	1836	370'000
2000	1836	382'000
2005	1847	321'000



2. KAPITEL

DIE ERRICHTUNG DES HOTELS UND DIE UNENDLICHE BAUEREI.

Die Errichtung des Hotels und die unendliche Bauerei.

Auf den kommenden Seiten wird immer wieder die Rede von einem «Palace» sein, was aber nichts mit dem namhaften Badrutt's Palace aus dem Nachbarort, einem Luzerner Prachtbau oder sonst einem Namensvetter zu tun hat. Es gab eines in Pontresina – doch wäre die Suche danach zwecklos. Der Namenszug wurde nämlich schon vor langer Zeit geändert.

DOCH VORERST ZUR BAUGESCHICHTE

Die ersten Pläne dokumentieren, dass der Erbauer Claudio B. Saratz-Badrutt beabsichtigte, sein Hotel Steinbock mit einem Neubau zu ergänzen. Beauftragt hatte er damit den bekannten St. Moritzer Architekten Karl Koller, der ein Gebäude im klassizistischen Stil entwarf. Diese Idee wurde offenbar vom Zeitgeist überholt, denn man wandte sich bald ganz anderen Dimensionen zu, was vermutlich aus der neuen Zusammenarbeit mit dem Zürcher Architekten Arnold Huber herrührte.

Zwar war man zu Beginn der Zusammenarbeit noch immer davon überzeugt, einen neuen «Steinbock» zu errichten, gegen Ende der Pla-



Rechts: Der alte Steinbock

nungsphase wurde das Projekt aber durch das Vorhaben «Palace», die Idee eines Neubaus auf dem angrenzenden Grundstück, ersetzt. Dieser Name entsprach zu jener Zeit den Bedürfnissen der Kundschaft. Die Hoteltypen orientierten sich damals immer ausgeprägter an den Wohnstätten der Aristokraten. Man imitierte damit ein Stück weit den Adel, indem die neuen Hotels mit ihrer neuartigen Architektur den Gästen offerierten, Könige auf Zeit zu sein. Beeindruckend und signifikant für den herrschenden Wahn zu immer Grösserem sind die Pläne mit den möglichen Erweiterungen.

Bevor der erste Stein über den anderen zu liegen kam, hat sich die Bauherrschaft bereits mit wünschenswerten Vergrößerungen befasst.

Der Architekt stand neben seinen beruflichen Referenzen noch in einem weiteren Kontext zu Pontresina. Er war mit einem Fräulein Suter, einer Einheimischen und Nachkommin der Gründerfamilie des Hotels Languard, verheiratet. Neben Hotelbauten am Genfer See trugen verschiedene Gebäude in Zürich seine Handschrift und natürlich einige andere Hotels in Pontresina: der Schweizerhof, Collina oder Müller. Ursprünglich stammte er aus der Zimmermannszunft, die ihn später zur Architektur führte.



Linke Seite
Plan des neuen Steinbocks

Rechte Seite
Oben links: Aus dem
Steinbock wird das Palace.
Man beachte den gezeichneten
Steinbock an der Fassade
Oben rechts: Übergang
zum burgähnlichen Baustil
Unten links: Plan mit
möglichen Erweiterungen
Unten rechts: Skizze
eines Vorschlages, der
nicht realisiert wurde

IM TURM WAR NIEMALS EINE SUITE



DER BAUGRUND

gehörte teilweise zum bestehenden Hotel Steinbock. Indes auch der nachbarlichen Bauernfamilie Nicol, der man ihn abkaufte, um das Bauvorhaben verwirklichen zu können. Die Nachbarn Nicol büssten mit dem Verkauf zwar teilweise Aussicht und Sonnenlicht ein, konnten mit dem Geld aber ihren Bauernhof erweitern, so dass ihre Existenz gesichert war. Gleichzeitig erwarb vis à vis die Familie Kochendörfer ein Grundstück, um das Mauerwerk für eine Bäckerei und Konditorei hochzuziehen. Dem Bauherrn des Palace-Hotels gefiel das ganz und gar nicht, denn er fürchtete nicht nur Lärmimmissionen, sondern vor allem die stinkend-graue Rauchsäule, die beim Brotbacken aufgestiegen wäre. Einer handfesten Auseinandersetzung, die dutzende Briefe produzierte, folgte nach langem Hin und Her die gütliche Einigung. Fritz Kochendörfer half ein wenig nach, indem er den künftigen Palace-Hotelier wissen liess, wenn er keine Bäckerei bauen könne, würde er dem Ersuchen der katholischen Kirchgemeinde nachgeben. Diese war ebenfalls am Grundstück interessiert und würde dank eines Gönners eine katholische Kirche erbauen. Der Entscheid zwischen Rauch und Glockengebimmel fiel zu guter Letzt für die Bäckerzunft aus. Allerdings setzte man die vertikalen Kaminausmasse so hinauf, dass das Palace-Hotel nicht in Mitleidenschaft gezogen wurde.

Zudem wurde für die Feuerung rauchärmerer Koks bevorzugt, was dem Bäckermeister einen 5-jährigen exklusiven Brotliefervertrag einbrachte.



6. August 1906

An Herrn F. Kochendörfer

Meine ganze Existenz und die meiner Familie hängen vom Gelingen meines neuen Unternehmens ab und nun, bevor ich nun mit dem Bau fertig bin, droht mir durch Ihre projectierte Bäckerei dieses Gelingen und damit meine Existenz verunmöglicht zu machen. Ich sage verunmöglicht, weil ich ganz genau weiss, welchen Einfluss der Rauch einer Bäckerei unter den gegebenen Umständen, die nicht schlimmer sein könnten auf mein Geschäft hätte.

Was im allgemeinen die Schädigung von Hotels durch Rauch von nahen Bäckereien anbelangt, darüber können Sie jeden Hotelier befragen, der Nachbar einer Bäckerei ist. Fragen Sie Hotel Schweizerhof in St. Moritz, welchen Einfluss der Rauch von Herrn Steffani trotz Höherlage und Entfernung ausübt – fragen Sie sämtliche Nachbarn von Hanselmann...

C. Saratz

30. Oktober 1906

An Herrn Fritz Kochendörfer

...bemerke ich, dass es mir unmöglich ist ohne nähere Angaben der Terrain-Verhältnisse mich über ein Objekt auszusprechen, für welches Sie wie Sie mitteilen selbst 50000 frs gezahlt haben. Da scheint Terrain in Pontresina viel teurer zu sein als in Samedan.

...eine Kirche, wie sonst ein zusammenhängendes Gebäude liesse sich, soviel mir nach meiner Erinnerung scheint, kaum auf dem ganzen Platze herstellen, wohl aber vielleicht ein Haus für den Geistlichen an der Strasse und die Kirche unten auf der Wiese...

R. Gf. Montgelaz

18. Dezember 1906

An Herrn Claudio Saratz

Ich meinerseits glaube es wär alles was Sie von mir verlangen könnten einen solchen Ofen erstellen zu lassen, der 5000 frs mehr kostet als ein schöner guter Holzofen. Der Ofen allein kostet ohne weiteres 8000 frs dann Sand, Steine, Kies etc, überhaupt was drum und dran hängt, kommt alles berechnet auf 9000 frs. Habe mir viele Spesen erwachsen lassen Ihrerseits um Herrn Saratz zu erfüllen, was mir irgend möglich ist. So können Sie sehen dass es mir absolut nicht gleichgültig ist, Ihnen auf irgendeine Weise zu schädigen. ...

...dass wenn ich einen solchen Ofen erstellen lasse, der weder Ihnen und der Familie Manzinoja schaden kann und mich nicht in Schaden zu bringen möchte Herr Saratz und Familie Manzinoja sämtliches Brot Sommer und Winter auf 5 Jahre von mir beziehen. Geliefert wie bis dato, was ja in meinem Interesse liegt. Können Sie sich zu dem nicht einigen, muss ich mich dann zu einem Holzofen oder gewöhnlichen Kohlenofen entschliessen...

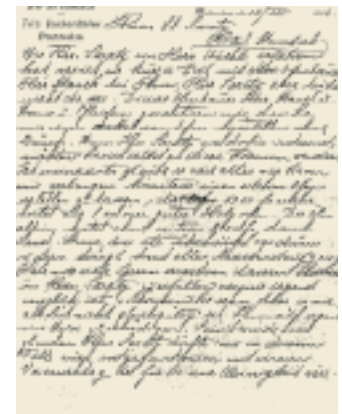
F. Kochendörfer

17. Februar 1907

Herrn F. Kochendörfer

Wenn Sie einen Ofen wie in Bäcker Teufel – Davos hat, bauen lassen und Coks als Feuerungsmaterial verwenden und mir diese Art der Feuerung hinsichtlich Rauch und Geruch keinen Schaden bringt, bin ich bereit, 5 Jahre lang Sommer und Winter das Brot von Ihnen zu beziehen. Selbstverständlich muss das Brot qualitativ gut sein wie bis dato. Der Preis darf denjenigen Ihrer Concurrenten nicht übersteigen und überhaupt der gleiche sein den Sie anderen Hotels berechnen.

C. Saratz



Verschiedene Briefwechsel

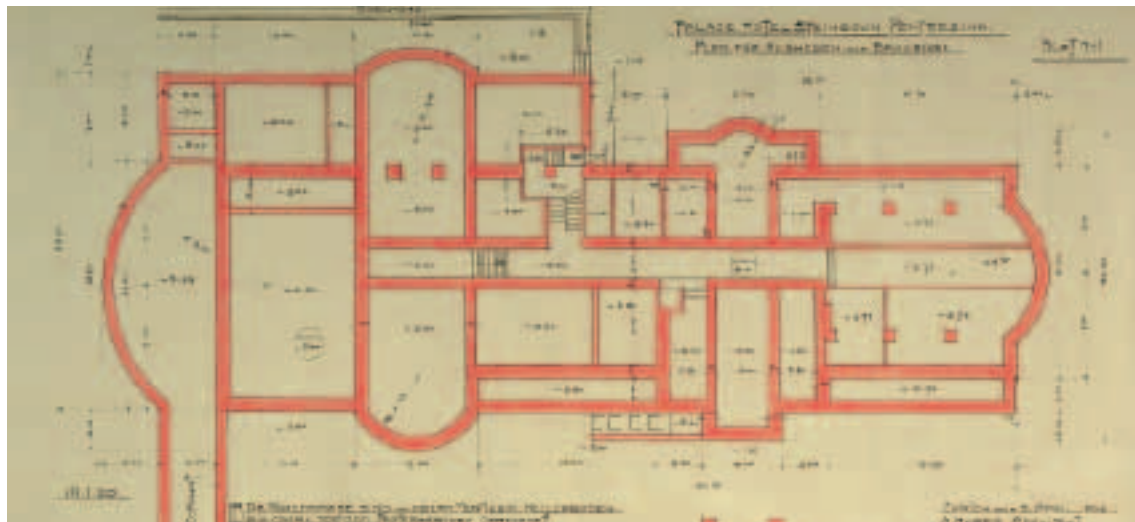
STEIN UM STEIN. DIE BAUWEISE



Mit Schaufel und Pickel machte man sich ans Erdreich und hob eine Baugrube aus, deren Inhalt auf der gegenüberliegenden Strassenseite deponiert wurde. Der Schuttkegel ist heute noch sichtbar.

Wie üblich wurde mit Bruchsteinen gebaut, die in der Basis eine Dicke von achtzig Zentimetern aufwiesen und sich im siebten Stock bis auf vierzig Zentimeter verjüngten. In der unteren Hälfte des Hauses sind die Brocken viel grösser als weiter oben. Dort wurde bereits mit gegossenen Zementsteinziegeln gemauert. Das Baumaterial stammte von einem der hiesigen Steinbrüche und der erforderliche Mörtel resultierte von der zweiten Baustelle des Baumeisters Caprez. Der war parallel an der Friedhofsvergrößerung bei Santa Maria zu Gange und verarbeitete dort gewonnenen Sand ganz ökonomisch beim Palacebau.

Die Stockwerke ruhten auf Balken und die Zwischenböden wiesen aus Schallgründen einen Hohlraum von bis zu fünfzig Zentimetern aus. Diese Tatsache und die grosszügige Raumhöhe kam späteren Umbauten sehr gelegen und ermöglichte Leitungen für Wasser und Kanalisation einzuziehen. Auch ein Heizungssystem konnte somit, wenn auch nur unter schwierigen Umständen, realisiert werden. Die hohen



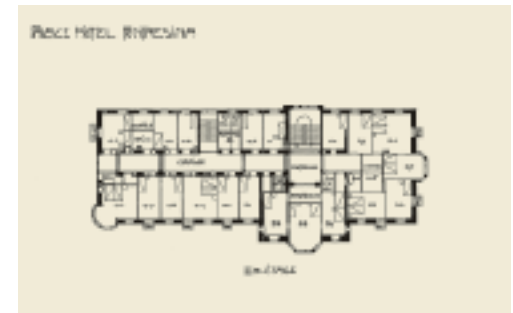
Oben: Aushubhügel
Unten: Plan vom Fundament

Räume gestatteten den Einzug neuer Decken und dazwischen konnten nachträglich Entlüftungen, Telefonie, Fernsehen und Internet integriert werden. Bedauerlicherweise verschwanden dabei Gipsstuckaturen an den Zimmerdecken.

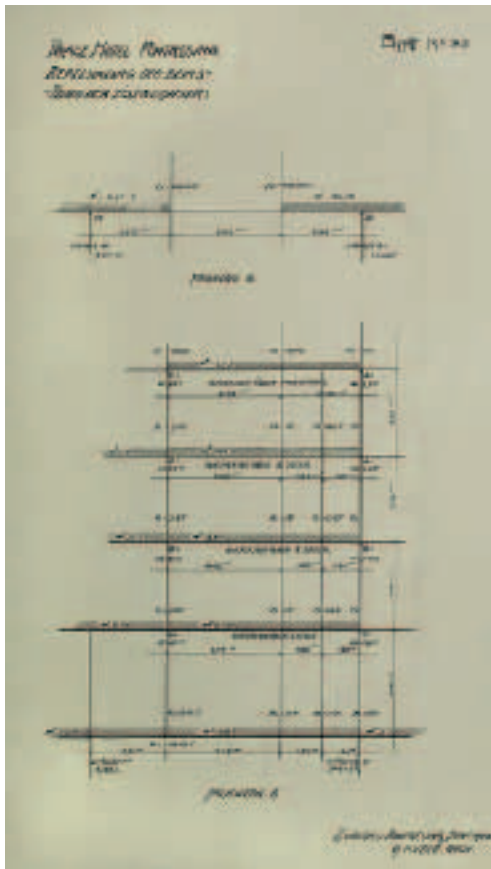
Auf der Südseite waren die Fenster ursprünglich einfach verglast, was für einen Sommerbetrieb bestimmt genügen mochte, aber man stelle sich die Temperaturen in den Wintermonaten vor! Wann der Entscheid fiel, das Haus sowohl für die Sommer- wie auch die Wintersaison zu öffnen, ist nicht mehr festzustellen. Wintertauglich war es jedenfalls nicht.

Um einigermaßen akzeptable Plusgrade zu erreichen, setzte man in allen Zimmern so genannte Vorfenster ein, die im Herbst montiert und im Frühling wieder abgenommen wurden. Ein ungeheurer Aufwand und Verschleiss. Die restlichen Lichtöffnungen, nach Osten und Westen gerichtet, waren so genannte Kastenfenster. Das gleiche System fand sich übrigens auch in den grossen Räumen wie Salons und Restaurants. Vorteilhaftere Isolationen wie Dichtungen oder gar Dichtungsschaum waren noch nicht erfunden. Mit den Jahren wurde dieses Defizit deutlich sichtbar, indem sich die hölzernen Fensterstöcke vom Mauerwerk lösten und ansehnlichen Spalten Platz machten. Ich konnte mich davon anfangs der 60er-Jahre selbst überzeugen. Ein frierender Gast bestellte mich in sein Zimmer und forderte mich auf, vor dem Fenster niederzuknien, um meinen Blick unter den Sims zu richten. Ich konnte dabei nicht nur ungehindert in die kalte Winterlandschaft blicken, sondern nahm auch eine bizarre Eisbildung im Inneren des Zimmers wahr. Diese war durch kondensierende Luftströme stark unterschiedlicher Temperaturen entstanden. Dass ausgerechnet im gleichen Zimmer, gottlob bei anderen Gästen, die Gipsdecke in einem Stück herunterfiel, rundete die Freude an Nr. 39 noch ab. Die Ursache dafür war übrigens ein Rohrbruch im oberen Stockwerk.

Auch das restliche Gebäude konnte sich nur schlecht gegen die hochalpinen Temperaturen schützen. Sowohl die Wände als auch das mit Schiefer bedeckte Dach



Raumprogramm am
Beispiel des dritten Stockwerkes



waren nicht isoliert. Teile davon, wenn auch nur ganz kleine, sind erhalten geblieben. Die Gesamtkonstruktion war von zahlreichen Kaminen durchbrochen, sei es von Heizung, Küche oder den Zimmeröfen.

Das Stahlkorsett im Inneren des Gebäudes war eine herausragende Bauleistung, womit die immensen Kräfte aufgefangen werden konnten. Eingefügte Original-expertise (links) von Ingenieur G. Meyer, Zürich, zeigt aufschlussreich, dass Architekt Huber die ganzen und komplexen Berechnungen selbst vornahm. Er hat sich lediglich eine einzige Beratung eingeholt. Bei einem heutigen Umbau, so unbedeutend er auch sein mag, benötigt man neben dem Architekten Statiker, Lüftungstechniker, Sanitärplaner, Heizungsplaner, Elektroplaner und manchmal sogar einen Bauphysiker. Wenn auch die Haustechnik vor hundert Jahren viel einfacher gewesen sein muss, ist es beachtlich, dass alle Module von Huber selbst abgewickelt wurden.

Plan des Stahlkorsetts
und Berechnungen

1. Aufgabe

1. Aufgabe

1. Aufgabe

1. Aufgabe

Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

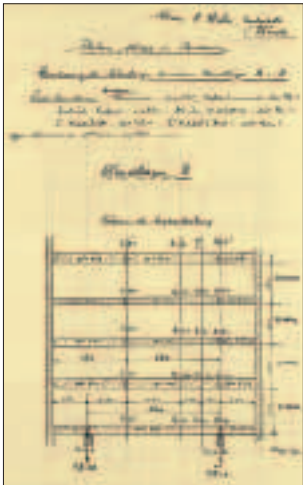
Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...



Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

Die Aufgabe besteht darin, die ...

DER BAUSTIL

war eine Mischung aus Heimat- und Jugendstil. Wappen der Schweizer Kantone und typische Bergszenen an den Balkonen der Fassade verkörperten Helvetien. Der Jugendstil lebte sich vor allem im Inneren des Gebäudes mit den typischen Beleuchtungskörpern und Glasmalereien aus.

Dazu zählten auch die Türmchen des Daches. Wir werden immer wieder gefragt, was sich eigentlich im Hauptturm befindet? Etwa das schönste Zimmer des Hauses? Mitnichten. Er hatte ausschliesslich dekorativen Zweck und heute ist dort ein Arsenal von Antennen für TV, Wireless LAN, Personensuche und Feuerüberwachung untergebracht. Natürlich musste damals auch eine Fahnenstange auf dem höchsten Punkt des Hauses platziert werden, die gleichzeitig als Blitzableiter diente, was übrigens die einzige Schutzmassnahme vor Feuer war. Der Zugang zum Turm ist demnach nicht den Gästen von Suiten vorbehalten, sondern Handwerkern und unserem Hausmeister. Der hisst die Fahne zu Beginn der Saison und holt sie symbolisch am Ende der Saison wieder ein. Natürlich steht einer Turmexkursion für besonders interessierte Wundernasen nichts im Wege. Ähnlichkeiten zum «Goldenen Dachl» von Innsbruck stellten sich übrigens erst 1991 ein. Allerdings wurde das verrostete Blech nicht wie bei der Residenz des Tiroler Landesfürsten mit feuervergoldeten Kupferschindeln bedeckt, sondern die Titanblechplatten beim Autolackierer golden eingefärbt. Die Blattgoldvariante hätte etwa eine viertel Million Franken verschlungen.



Links: Die Hotelhalle
Rechts: Noch ohne Vorhänge

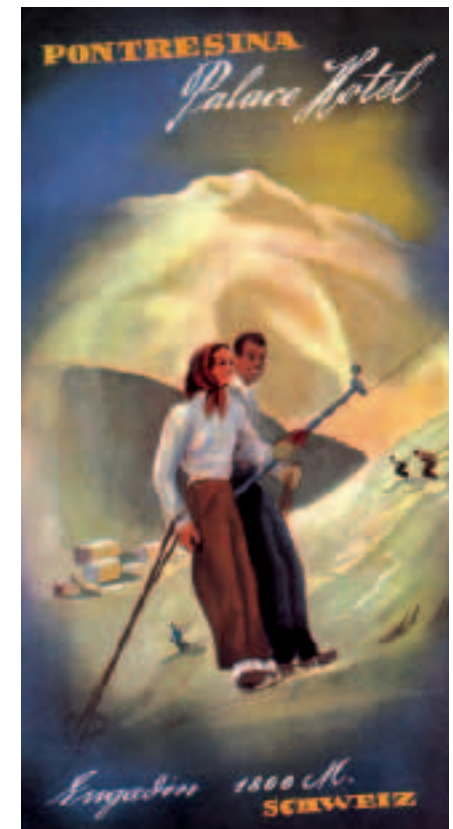
RAUMPROGRAMM UND INTERIEUR

Einhundertzwanzig Betten hofften in den einhundertsechs Gästezimmern auf reiselustige Kundschaft. Das Haus war so konzipiert, dass drei oder mehr Zimmer zu einem Appartement miteinander verbunden werden konnten. Das war für Eltern gedacht, die ihre Zöglinge lieber separat einquartieren wollten. Die verschiedenen Zimmer konnten dabei nach Belieben kombiniert werden.

Später, bei individueller Vermietung der Zimmer, stellte sich heraus, dass sich diese Bauweise negativ auf die Schallimmission auswirkte. Die Lärmdurchlässigkeit war derart gross, dass Niesen, Schnarchen oder andere menschliche Geräusche ungehindert ins anschliessende Zimmer gelangten.

Es schien üblich gewesen zu sein, die Zimmerausstattung eher bescheiden zu halten. Dafür war es enorm chic und neuzeitlich, wenn Appartements eigene Badezimmer hatten. In den einfachen Zimmern benetzte der Gast sein Antlitz nämlich mit kühlem Nass, das aus einer Kanne stammte.

Das Bild illustriert eine Waschkommode, die mit einer Schüssel, grossem Kaltwasser-Krug und einem kleinen stählernen Heisswasser-Krug ausgestattet war.



Oben: Prospektbild
zur Wintersaison
Unten: Illustration zur
Offerte des Möbel-
lieferanten Zimmermann

«Und während schon der ausgemüdete Gatte auf der Ottomane schläft, hält sie Musterung in den beiden grossen Hängekoffern, die wie Karyatiden fast wandhoch im Vorraum des Appartements stehen. Sie hat die vierzehn Tage Paris nicht ausschliesslich in Museen verbracht, sondern auch reichlich bei den Couturiers: es raschelt im Gehänge von Crêpe de Chine, Seide und Batist...»

(aus: *Rausch der Verwandlung*,
Stefan Zweig)



Zur Vollendung der Körperhygiene gehörte auch ein Nachtgeschirr, das sich im Nachttisch verbarg. Es zählte zu den Aufgaben der Stubenmädchen, jeden Morgen für den ursprünglichen Zustand zu sorgen. Wer kein eigenes Badezimmer hatte, konnte der Körperpflege entweder im Etagenbad nachgehen oder liess sich eine Wanne auf Rädern ins Zimmer rollen. Dabei unterschied man zwei Qualitätsstufen: eine Ganzkörperwanne oder eine Sitzbadewanne. Selbstverständlich wurde dieser Service separat verrechnet. Als zu jener Zeit ein Gast bei seiner Abreise reklamierte, er hätte gar nicht wie berechnet fünf Mal, sondern nur ein Mal gebadet, konnte der damalige Hotelier seinen Einwand einfach widerlegen. «Sie sind am 1. Juli angekommen. Das sind doch hm... bis heute fünf Wochen, oder?» Der Gast habe seine Beschwerde augenblicklich zurückgezogen...

Gezeichnete Einrichtung eines
Hotelzimmers im ersten Prospekt



Daneben gab es natürlich die erwähnten einhundertzwanzig Liegemöbel, einen Schrank für verschiedenerelei Garderobe und für das Nachmittagsnickerchen eine Ottomane, wie das niedrige Sofa mit der halbrunden Seitenlehne auch genannt wurde.

Überall befanden sich Parkettböden, die mit einem Persermilieu bedeckt waren. Stoff- und Papiertapeten mit Blumenornamenten zierten die Wände, die in späteren Epochen bestimmt wieder modern geworden wären.

Schon beim Bau strömte elektrisches Licht durch die Säle und Flure und in den Gästezimmern schien es durch «Art-déco»-Deckenleuchten. Verstärkung erhielten sie durch Leselampen an den Schreibtischen und Nachttischlampen, die zwar dekorativ waren, aber wenig Licht hergaben.

Die Sonnerieanlage erlaubte ohne weiteres Zutun nach dem Portier oder Stubenmädchen zu schellen, denn die Klingel war verbunden mit einem Kasten im Korridor, in dem alle Zimmernummern aufgereiht waren. Der elektrische Kontakt liess die Klappe herunterfallen und deckte die verborgenen Ziffern des läutenden Gastes auf.

«Dieses verschwenderisch weite, köstlich helle und tapetenbunte Zimmer, in das von der zweiflügelig aufgetanen Balkontür wie durch kristallene Schleuse ein Wasserfall von Licht hereinschmettert. Die polierten Flanken der Möbel funkeln wie Kristall, auf Messing und Glas spielen freundliche Funken in flirrenden Reflexen, selbst der Teppich mit seinen eingestickten Blumen atmet saftig und echt wie lebendiges Moos.»

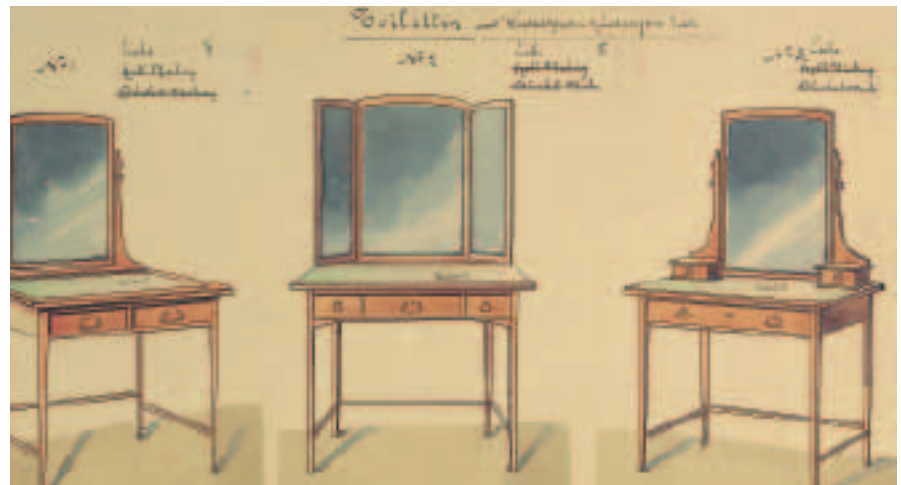
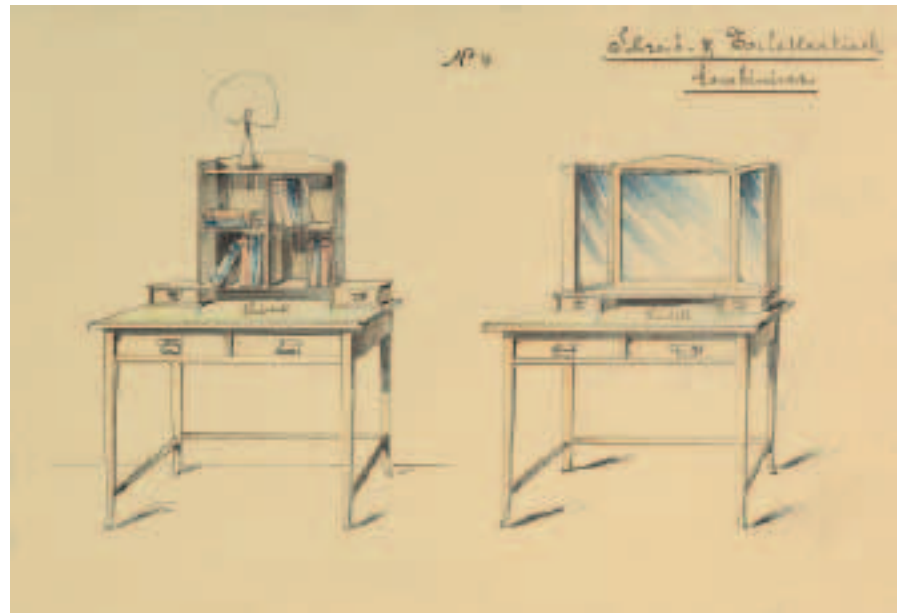
*(aus: Rausch der Verwandlung,
Stefan Zweig)*

Die Hand dreht den Kontakt, Licht schiesst in die elektrische Birne. Grell, hell mit einem einzigen Blitz ist das verloschene Zimmer wieder da ...

(aus: *Rausch der Verwandlung*, Stefan Zweig)

Mann kann sogar auf diesen Knopf da zu Häupten des Bettes drücken, unter dem briefmarkenklein der Kellner abgebildet ist, und nicht mehr muss man tun, als den Arm bis hin spannen, und – Zauberei! – in zwei Minuten öffnet sich die Tür, ein Kellner klopft und tritt höflich ein.»

(aus: *Rausch der Verwandlung*, Stefan Zweig)



Offerten Möbellieferant mit
Schreib- und Toilettentisch

DIE PERSONALUNTERKÜNFTE

Sie waren von äusserster Bescheidenheit geprägt und befanden sich vor allem über den Gästezimmern in den Mansarden. Die Stubenmädchen schliefen in so genannten «Anderthalb-Schläfern» und mussten sich immer ein Bett zu zweit teilen. Zudem waren die klimatischen Bedingungen unter den Dächern bestimmt schwer erträglich, was wegen der damaligen Arbeitszeit aber vielleicht nicht allzu sehr ins Gewicht fiel. Dienstzeit war nämlich von sechs Uhr morgens bis abends um sieben. Ferner war der Aufenthalt im Zimmer strikt reglementiert. Zofen und Butler der Gäste bewohnten die Zimmer im 5. Stock, die mit einem internen Telefon mit den jeweiligen Appartements ihrer Herrschaften verbunden waren.

DAS ENTRÉE

Über eine Freitreppe erreichten die ankommenden Gäste das Entrée, wo sie einer ersten Musterung unterzogen wurden. Zu diesem Zweck ertönte bei jeder Ankunft neuer Gäste eine Glocke, damit das Personal und die Gäste den Neuankommenden empfangen, begrüßen und begutachten konnten.

Zu den Etagen führte eine bis heute unveränderte, breite Marmortreppe mit kunstvoll geschwungenem Handlauf oder man zog es vor, sich mit einem so genannten Wasserlift emporheben zu lassen. Dazu floss Wasser von einem Behälter in einen zweiten, dessen Gewicht wiederum den Lift antrieb. Der Liftboy gesellte sich dabei zu den Gästen und bremste in jedem Stockwerk mit einem Seilzug. Die Kiste, unterhalb des Liftes montiert, übernahm den Schwertransport der monströsen Überseekoffer in die Etagen.

Die Gänge des Hotels dämmern noch grau und leer im kalten Frühmorgenglicht, nur unten in der Halle bürsten hemdärmelige Diener mit elektrischen Reinigungsmaschinen die Laufteppiche, mit missmutig geschwollenen Augen bestarrt der Nachtportier diesen zu morgendlichen Gast, dann erst lüftet er schläfrig die Kappe. Armer Kerl, auch hier also schwerer Dienst, heimliche Arbeit, schlecht bezahlte Plackerei ...

*(aus: Rausch der Verwandlung,
Stefan Zweig)*

DIE GESELLSCHAFTSRÄUME

Ein Signal, grell wie eine Bahnglocke, schwemmt einen ganzen Trupp von bunten Lohndienern und Pagen an den Wagen. Hinter ihnen erscheint, umständlicher, weil zu Distinktion verpflichtet, im schwarzen Gehrock und mit geometrisch geradem Scheitel, der Chef de réception.

(aus: Rausch der Verwandlung, Stefan Zweig)

Lautlos saust der Lift zwei Stockwerke hinauf. In der Mitte des Ganges schliesst der Boy eine Tür auf und tritt mit gezückter Kappe zu Seite.

(aus: Rausch der Verwandlung, Stefan Zweig)

Das Herzstück des Gesellschaftslebens bildete der grosse Salon. Elegant möbliert mit viel Plüsch und Samt. Ein beachtliches Kaminfeuer vermittelte eine etwas altenglische Atmosphäre und die Fenster, die mit verschiedenen Glasmalereien verziert waren, reichten bis zur Decke. Die Abbildung des markanten «Château Chillon» ist heute noch im Hause, allerdings nicht mehr am ursprünglichen Ort, zu sehen. Die Promenier-Loggia vor den Fenstern diente den sonnenscheuen Damen, die alles daran setzten, ihre noble Blässe nicht zu verlieren. Erst später wurde sie zur Sonnenterrasse umfunktioniert. Weiter gab es einen Damensalon in chinesischem Stil und eine Bar mit Billardtisch. Die Speiseräume waren, und das war geradezu avantgardistisch für die damalige Zeit, auf gleichem Niveau wie die Küche. Avantgardistisch deshalb, weil man sich in den Hotelbauten bis dahin an die Anordnung der damaligen Adelsschlösser hielt: Küchen und Vorratsräume hatten sich mindestens ein Stockwerk unterhalb der Speisesäle zu befinden.

Es fällt auf, dass schon beim Bau auf einen Speisesaal mit Table d'Hôte-Bestuhlung verzichtet wurde und die Gäste individuell Platz nehmen konnten. Diese neue Anordnung hatte Signalwirkung in der Hotellerie, weil diese neue Ungezwungenheit derart geschätzt wurde, dass andere Betriebe umdenken mussten.



Oben: Der Salon im Urzustand
Unten: Kaminfeuer



Und es ist ein Glück, dass in diesem vorsorglichen Hause ein Zeitwächter wartet, der unerbitterliche Gong, der von Mahlzeit zu Mahlzeit die Gäste an ihre eigentliche Pflicht erinnert, sich für den Luxus bereit zu machen.

(aus: Rausch der Verwandlung, Stefan Zweig)

Wissen Sie eventuell gar nicht, was eine Table d'Hôte ist? Es bezeichnet ein gemeinsames Mahl der Gäste. Der besondere Reiz daran lag, neben den kulinarischen Genüssen, im Zusammentreffen verschiedener Persönlichkeiten und der heiteren Konversation. Die übliche Sitzordnung im Speisesaal sah mehrere lange Tafeln vor, an denen das Publikum gemeinsam Platz nahm, der Hotelier als Gastgeber thronte dabei am oberen Tischende. Je länger man im Hotel weilte, desto näher durfte zu ihm aufgerückt werden. Die Ehre ist mit dem Captains-Dinner auf einem Kreuzfahrtschiff vergleichbar. So wurde übrigens auch schnell offensichtlich, wer zu den Neulingen gehörte. Jene harrten am unteren Tischende aus und mussten sich noch die ganze Distanz «heraufdienen».

Damit alle Gäste zur gleichen Zeit erschienen, ertönte zu festgelegter Stunde ein Gong, der die Gäste imperativ zu Tische bat.

Der so genannte Aufstieg, wie ich das Heraufdienen heute bezeichnen möchte, ist übrigens nach wie vor ein Thema: Da die Zahl der Fenstertische im Speisesaal beschränkt ist, wird ab und zu von den Gästen, natürlich zu Unrecht, berichtet,

Zeichnung des Salons,
aus dem ersten Prospekt



dass die raren Plätze beim Oberkellner hundert Franken Trinkgeld kosten würden!

In einem anderen kleinen Séparée war es schon damals möglich, und auch das krepelte die Gewohnheiten der Branche um, Speisen «à la carte» aufzutischen zu lassen. Ein Stockwerk tiefer verbarg sich die Clubhütte.

Der Name war sinnbildlich für die Imitation einer SAC-Clubhütte und das Mobiliar entsprechend hölzerner Natur. Als Gag war an der Toilettentür nicht die zu erwartende Aufschrift, sondern der Fingerzeig «zur Rettungsstation» zu lesen. Die Inspiration für die Hüttennachbildung entstammte vermutlich Saratzens Zugehörigkeit im Vorstand des Alpenclubs und seiner Liebe zum Bergsteigen.

Oben: Der als chinesischer Salon bezeichnete Raum
Unten links: Prospektbild der Bar, wie sie wahrscheinlich nie realisiert wurde.
Unten rechts: Die «Ur-Clubhütte»



DIE KÜCHE UND IHRE NEBENRÄUME

Auch diese Werkräume waren von initiativer Hand geplant. Grosse Fenster liessen ausreichend Tageslicht einströmen. Gekocht und gebraten wurde auf einem Kohlenherd und Holzkohlegrill. Diese Kochstellen entwickelten eine gewaltige Hitze, die durch die Höhe der Küche von sechs Metern auf ein einigermaßen erträgliches Mass reduziert werden konnte. An die warme Küche schloss die kalte Küche und die Patisserie an. Ein Stockwerk darunter erstreckten sich die Kühlräume und Fischbehälter, die durch Eisblöcke der nahen Gletschergewässer kühl gehalten werden konnten.

Die Brocken wurden im Spätwinter mühsam aus dem ewigen Eis gesägt und mit dem Fuhrwerk eingefahren. Im Keller lagerten sie dann, um einen Sommer lang davon Frische abschöpfen zu können. Die Spülerei, wo Unmengen Geschirr, schwere gusseiserne Töpfe und Kupferpfannen von Hand geschrubbt und abgebürstet wurden, dürfte wohl die beschwerlichste Arbeit im ganzen Betrieb gewesen sein.



Oben: Gewinnung des Eises
im Raume des jetzigen
Kieswerkes Montebello
Links: Ankunft des
Eistransportes in Pontresina
Rechts: Die Karawane
hat das Ziel erreicht.

TECHNISCHE MEISTERWERKE

Die ambitiöse Heizungsanlage mit zwei Sulzer-Schiffsöfen, wie sie beispielsweise auf der Titanic vorkamen, lieferte die Wärme für die Zentralheizung. Die Kapazität konnte natürlich nicht so ausgelegt werden, dass die Zimmer im Winter eine behagliche Temperatur aufwiesen. Die notwendige Kohle wurde auf dem Rücken eines Heizers aus dem Kohlenkeller zum Ofen geschleppt, was beinahe vierundzwanzig Stunden am Tag geschehen musste.

Hingegen übernahm eine ganze Batterie Radiatoren die Erwärmung der angesaugten Frischluft, die über ein Kanalsystem in die Salons und Speisesäle verteilt wurde. Die Überlegung dahinter war, den Gästen mit diesem Klimatisierungssystem innen wie aussen stets die angepriesene Bergluft zur Verfügung stellen zu können.

DIE WASCHKÜCHE

Die Wäsche wurde in einer eigens eingerichteten Waschküche gekocht und gewaschen, was ein unglaubliches Dampfklima erzeugte. In Wäschekörben wurde die saubere, nasse Wäsche ins Freie geschleppt, um sie auf meterlangen Leinen zu trocknen. Nächste Station war die Mangel, die mit selbst erzeugtem Dampf erhitzt wurde, um die Wäschestücke darin glatt zu bekommen. Daran schloss direkt die Näherei an sowie die Schränke für die Aufbewahrung der Bett- und Tischwäsche. Es waren stets mehrere Frauen damit beschäftigt, die Privatwäsche der Gäste zu säubern, zu bügeln und zu stärken. Heute sind es meist Hemden, Anzüge und Kleider, denn die Unterwäsche ist derart pflegeleicht geworden, dass sich die Gäste selber darum kümmern.

DER WEINKELLER

Er diente damals natürlich nicht nur der Lagerung von Weinflaschen. Auch Weinfässer lagerten hier auf Zeit, aus denen vor Ort abgefüllt und verzapft wurde. Der Keller lag unter dem kleinen Speisesaal und war demzufolge gegen Süden gerichtet. Ein Umstand, der zu einem späteren Zeitpunkt korrigiert werden musste. Offensichtlich war es den edlen Tropfen am ursprünglichen Ort zu warm geworden.



Am herrlichsten aber
mundete ihr der Wein.
Aus goldenen von südlicher
Sonne gesegneten
Beeren muss er bereitet
sein, aus fernen, aus
glücklichen und guten
Ländern muss er stammen,
durchsichtig wie
Bernstein glüht er im
kristalldünnen Glase und
schmeichelt sich wie süs-
ses, gekühltes Öl in die
Kehle hinab.

*(aus: Rausch der Verwandlung,
Stefan Zweig)*

Apparat zum Verzapfen des
selbst abgefüllten Weines

DIE DUNKELKAMMER

In einem Kabäuschen unter der Treppe zum 1. Stock befand sich sogar eine Dunkelkammer, in der die Amateurfotografen ihre Aufnahmen selber entwickeln konnten. Die unterschiedlichen chemischen Substanzen fanden sich in Becken mit Blei ausgekleidet. An einer an eine Wäscheleine erinnernden Vorrichtung hingen die Schnappschüsse zum Trocknen und die Verdunkelungslampe vervielfachte die Chancen, dass sie nicht durch Lichteinfall verdorben wurden. Später verkam der Raum zur Besenkammer und heute haben die Treppenstufen auf ihrem Weg in den unteren Korridor das einstige Kreativfeld längst verdrängt.

DIE UMGEBUNG

Das Haus war umgeben von einem parkähnlichen Garten. Eine prächtige Auffahrt erlaubte es, auch mit vierspännigen Pferdekutschen standesgemäss vorzufahren. Im westlichen Teil des Hotelareals schossen im Sommer Bälle über das Netz des Tennisplatzes und im Winter ritzten Schlittschuhkufen verträumte Linien ins Eis. Der Eispavillon bot Raum zum Umziehen und heisse Getränke für die Verschnaufpause.

Parkanlage, wie sie dem Gast
schmackhaft gemacht wurde



Die hoteleigenen Pferde kamen im Ökonomiegebäude unter. Zuunterst waren Stallungen, oben der Heustall. Hier hausten auch Schweine und Hühner, womit der Küchenabfall optimal recycelt, Schinken und Eier auf direktem Weg in die Küche importiert werden konnten. Heute stehen auf dem Gelände Autoeinstellboxen aus dem Jahre 1929. Wo früher die Pferde ruhten, kann sich heute im Ruheraum der Wellnessanlage der Entspannung hingeeben werden.



Hinter ihr respektvoll schreitend, geleitet er sie zu seinem Wagen – vornehmste englische Marke, spiegelnd in Nickel und Lack, der Chauffeur, helläugig und wohlrasiert...

(aus: Rausch der Verwandlung, Stefan Zweig)

Oben links: Zufahrten zum Hotel
 Oben rechts: Situationsplan, wie er im Prospekt dargestellt wurde
 Unten links: Tennis, der weisse Sport von damals
 Unten rechts: Der Tennisplatz wurde im Winter zum Eisplatz.

DIE BAUKOSTEN

Sie lassen sich nicht mehr genau eruieren. Kein Winkel des Hauses gab Informationen frei und selbst bei den Banken war nichts aufzufinden. Aufgrund der vorhandenen Zahlen aus den Jahren nach der Bauphase, kann aber von Baukosten von etwa 2 Mio. Franken ausgegangen werden. Ein Betrag, der heute einen Gegenwert von circa 20 Mio. Franken entspricht.

KORRIGIERTER STANDARD

Doch blenden wir wieder zurück.

Bauliche Optimierungen fielen, wie auch der gesamte Betrieb, dem Ersten Weltkrieg zum Opfer. Erst 1927 und 1929 investierte die Graubündner Kantonalbank gezwungenermassen wieder, um sich bestmöglich auf die neuen Vorstellungen der Kundschaft einzustellen. Warum das von einer Bank in die Hände genommen wurde, erfahren Sie im dritten Kapitel. Mittlerweile erwartete man, dass die Zimmer über fliessend Warm- und Kaltwasser verfügten. Die Kanäle und Kamine, die an und für sich für die Klimatisierung vorgesehen waren, leisteten für die Installation wertvolle Dienste, denn dadurch konnten alle Etagen erreicht werden. Ausserdem wurde die Heizung verstärkt, blieb aber als «Dampfheizung» bestehen. Aber dieses Heizmodell kannte nur zwei Temperaturniveaus: zu heiss oder zu kalt – und laut! Markerschütterndes Knallen durchfuhr das ganze Haus, wenn die Heizung abgekühlt wurde. Ende Saison wurde das ganze System entleert, um es im Frühjahr wieder zu füllen. Vor allem das Anheizen zum Revival der Wintersaison 1956 bereitete den Monteuren enormes Kopfzerbrechen und den Besitzern schlaflose Nächte. Der einströmende Dampf kondensierte nämlich immer wieder zu Wasser und gefror unmittelbar darauf. Mit dem offenen Feuer von Lötlampen wurden diese Stellen aufgetaut. Erstaunlich,

dass dabei keine Brände entfacht wurden und es bei den Ängsten der Beteiligten blieb.

Der formidable Speisesaal wurde 1929 abgesenkt und fortan dezimierte die neue Raumdecke die Raumhöhe von sieben auf vier Meter. Die Fenster wurden teilweise zugemauert, wobei sie von aussen mit einem Dekor versehen wurden, damit der Eingriff nicht allzu stark auffiel.

Der alte, majestätisch anmutende Saal war wegen seiner enormen Masse heiztechnisch unbezähmbar. Er muss immense Kosten für Heizmaterial verschlungen haben, ohne jemals ein angenehmes Klima zu erzielen. Im grossen Salon, der gewohnheitsgemäss nach dem Diner aufgesucht wurde, um den Abend behaglich ausklingen zu lassen, zeigte sich stets dasselbe Bild. Die Plätze entlang der Fenster leerten sich relativ zügig, denn der Luftstrom brachte eher Genickstarre denn Fröhlichkeit. Unerschütterliche Gäste blieben am Schluss nur noch am Kaminfeuer zurück. Andere scharten sich in der Mitte des ausgekühlten Raumes wärmesuchend zusammen.

Bis 1945 war nicht ans Investieren und Ausbauen zu denken. Bis zur Nachkriegswiedereröffnung wurden nur Reparaturen vorgenommen, die der Erhaltung des Gebäudes dienten. Es kam der Einbau einer Telefonanlage, mit der die Gäste erstmals direkt aus den Zimmern (via Vermittlerstation) fernmündliche Verbindungen herstellen konnten.

Die Klingel für Stubenmädchen und Portiers wurde durch eine Lichtsignalanlage ersetzt, so wie sie noch heute vor allem in Krankenhäusern vorkommt. Auch der Personenlift wurde elektrifiziert und jetzt von einem Liftboy auf bequeme Art und Weise bedient, wobei das präzise Abstoppen in den Stockwerken von der Geschicklichkeit des Boys abhing. Dieser wiederum orientierte sich am zu erwartenden Trinkgeld.



Oben: Etwa so könnte der Urspeisesaal ausgesehen haben.
Unten: Zimmer nach der Renovation 1963



Ansicht mit den neuen Balkonen

Mit dem korrigierten Standard wurden die nächsten Sommersaisons schon besser, aber immer noch recht zaghaft bestritten. Im Winter blieb das Haus vorerst noch dunkel. Erst mit den touristischen Erneuerungen, insbesondere dem Bau der Diavolezza-Bahn, konnte sich an grössere bauliche Veränderungen gewagt werden, wofür die veränderten Besitzverhältnisse wesentlich waren. 1958 wurden auf der Südseite Balkone hinzugesetzt und verschiedene Zimmer mit Bädern ergänzt. Natürlich waren die Mittel noch bescheiden und erlaubten Restaurierungen nur im kleinen Mass, so dass sie schon bald wieder nach Optimierung riefen. Der erste richtige Grossausbau in Millionenhöhe war 1963. Unter dem Architekten Otto Kober wurde der Westflügel gänzlich aufpoliert, die Küche elektrifiziert und darüber ein Personaltrakt erstellt. Um diese Geschosshöhe wurde die Ebene der Küche abgesenkt, dafür ventiliert. Mit all diesen Anstrengungen konnte jetzt einigermaßen auf die gehobenen Ansprüche eingegangen werden, obwohl die Mauern des Hotels bereits stark angejährt waren.

Aus diesem Grunde mussten in den folgenden Jahren die erzielten Gewinne technischen Erneuerungen gewidmet werden, von denen der Gast nur wenig zu sehen bekam. Dennoch konnte stets Jahr für Jahr eine Zimmerverschönerung vorgenommen werden. Die investierten Mittel in den zwei Zwischensaisons pro Jahr bezifferten sich je auf 200 000 bis 500 000 Franken. Mehr war nicht drin.

1975

entstand auf eigenem Terrain vor der Butia Rominger nach Plänen des Churer Architekten Hans Peter Menn ein Personalhaus, das den zeitgemässen Wohnansprüchen der Angestellten entsprach. Doppelzimmer wichen Einzelappartements und verfügten jetzt über komfortable sanitäre Anlagen. Um das beanspruchte Land voll auszunützen, wurde das Haus grösser gebaut als für den Eigenbedarf nötig. Je ein Stockwerk erwarben die Nachbarbetriebe Albris und Bernina.

«Haus zur Freude» sollte das neue Heim getauft werden. Um ungünstige Wortverdrehungen zu verhindern, wurde sicherheitshalber auf Romanisch ausgewichen: «Chesa Allegria». Kurz darauf, 1976, fand der Spatenstich für das Privathaus «Chesa Constanza», in Sichtweite des Hotels, statt. Schon beim Bau wurde durch den Architekten Hans Peter Menn die Möglichkeit der Angliederung eines Hotelbades in die Planung einbezogen, wobei der Zeitpunkt der Realisierung noch nicht festgelegt werden konnte. So entstand, wo einmal Garderoben und Duschen zu liegen kommen würden, ein Spiel- und Partyraum, der von den jungen Nachkommen sehr geschätzt wurde.



Oben: Das Personalhaus
Unten: Chesa Constanza

METAMORPHOSE



Der nächste Umbau, der über zwei Millionen hinausging, erfolgte 1980. Das Zürcher Architekturbüro Schoch & Möller, bekannt geworden durch gelungene Hotelumbauten, hatte den Auftrag, den ganzen Dachstock zu sanieren, den fünften Stock auszubauen und im Südteil sämtliche Zimmer mit Bädern abzurunden. Es blieb nur eine Zwischensaison, September bis Dezember, um die Arbeiten fertig zu stellen, während ein Notdach das Gebäude überdecken sollte. In derart knapper Frist liessen sich natürlich gewisse Kunstfehler nicht vermeiden, was eine enorme nervliche Beanspruchung der Besitzer auslöste. Mitte November konnten noch immer ungehindert vom Salon aus durch sechs Stockwerke hindurch die Sterne gezählt werden.

Das alles im Wissen, dass die ersten Gäste in einem Monat vor der Tür stehen würden. Doch das Werk gelang, dank grossem Einsatz aller beteiligten Unternehmen. Erst kurz vor Weihnachten wurde das Treppenhaus in einer Nacht- und Nebelaktion gestrichen, während der Betrieb bereits in vollem Gange war.

Der Sgraffitokünstler Constant Köncz führte Regie, als 1981 die Rückfassade und der mittlere Frontteil aufgefrischt wurden.

Seit jenem Herbst erfolgten jedes Jahr Verbesserungen und Korrekturen, sei es in den Zimmern oder in den Aufenthaltsräumen. Es würde zu weit führen, alle Umbauten im Detail zu beschreiben. Anhand eingefügter Tabelle (nächste Seite), kann man sich aber schnell einen Überblick über die Baukosten verschaffen.

Oben: Stimmungsbild
aus einer Bauphase
Unten: Notdach

Auflistung der Bauten und Investitionen (Baujahr 1905–1907)

	<i>Im Jahr</i>	<i>Kosten</i>
1. Umbau. Fliessend Wasser und einige Bäder	1927	
Bau von 12 Autoeinstellboxen	1929	
1. Grossumbau, dann Stillstand bis 1945, Speisesaal 1939	1939	
Kleinere Renovationen, Unterhaltsarbeiten	1946–1955	
Einbau eines neuen Liftes und einer Telefonanlage	1947	
Neue Heizung, neue Ölfeuerung	1957	
Anbau der Balkone	1959	
2. grosser Umbau	1963	1 300 000
Clubhütte, Umbau in Dancing-Bar	1967	250 000
Hallen- und Speisesaalfenster	1970/1972	250 000
Bar, Personalhaus Allegria	1975	2 000 000
Bau Privathaus Chesa Constanza mit Vorbereitung für das Hallenbad	1977	1 100 000
3. grosser Umbau	1980	2 000 000
Neue Fassaden	1981	500 000
Neue Dächer	1982/1983	500 000
Neue Halle und neues Restaurant Stüva Bella	1984	1 000 000
Neue Liftanlage	1985	500 000
Speisesaal, Ausbau 5. Etage mit Junior-Suiten in ehemaliges Personalzimmer	1986	1 500 000
Anbau Hallenbad	1987	2 000 000
Neubau Hotelbar	1988	2 000 000

Zimmererneuerungen und Einbau von vier Junior-Suiten	1989	2 000 000
Neue Stromversorgung und Totalsanierung von 5 Zimmern	1991	600 000
Einbau einer Golfanlage in der ehemaligen Clubhütte und Turmsanierung	1991	400 000
Neue Zimmer im Mittelteil	1992	1 000 000
Ausbau ehem. TV-Raum zum Bridgezimmer	1992	500 000
Weiterer Ausbau von 9 Zimmern	1992	800 000
Neue Telefonzentrale und 12 Zimmer	1993	1 600 000
Neue Heizung und 10 Zimmer	1994	1 000 000
Nach mässiger Saison kleinere Umbauten	1995	200 000
Weitere Renovationen von 12 Zimmern	1996	700 000
Keller & Korridor, öffentliche WCs und ein Teil der Südfassade	1997	700 000
S/E Giebel zum Turm ausgebaut mit Einbau einer Suite	1998	800 000
Küchenumbau in 3 Etappen, jew. April–Juni	1999–2001	2 400 000
22 Badezimmer saniert	1999	400 000
Neue Telefonanlage	2000	150 000
8 Badezimmert saniert	2000	160 000
Facelifting Speisesaal und Möblierung	2001	300 000
Wellnessanlage	2002	3 050 000
Weitere Zimmerrenovationen	2003	700 000
Neues Kinder-Spielzimmer	2003	80 000
Aufwändige Korridorrenovationen in Etappen	2004–2006	1 500 000
Bau einer neuen Suite	2005	400 000
Weitere Zimmerrenovationen	2006	700 000

1985 wurde der Personenlift ein weiteres Mal überholt und der Schacht führte nun bis in den zum Skiraum umgebauten früheren Gepäckraum. Im Jahr darauf versah man den Speisesaal mit neuem Glanz.

Eigentlich wollte der Architekt Markus Schlegel, Zürich, die eingezogene Gipsdecke wieder entfernen, um die alte Substanz auferstehen zu lassen. Der Aufwand wäre aber zu hoch gewesen, so dass man stattdessen die Gipsstuckaturen herunterkopierte, was mittels Abdrücken an den Originalen geschah. Stuckateure gossen die Formen vor Ort mit Gips aus und montierten sie als Streifen oder Platten an der neu vergipsten Decke. Neue Fenster, Beleuchtung und Bestuhlung unterstrichen die frische Optik des Saales. Parallel dazu wurden in den ehemaligen Personalzimmern im fünften Stock vier so genannte Juniorsuiten eingebaut für die Kunden, die sich gerne etwas mehr Komfort gönnen wollen. Die Ansprüche an das Hotel wuchsen schon damals von Jahr zu Jahr, was sich bis zum heutigen Tag nicht geändert, ja sogar verstärkt hat.



Links: Restaurant der Hausgäste
Rechts: Restaurant für
auswärtige Gäste



Eine weitere Etappe in diesem Zeitraum, also zwischen 1985 und 1989 war die Verwandlung des grossen Salons. Dort waren nämlich seit dem Bau nur anno 1979 die Fenster ersetzt worden und erst 1988 kam die Neugestaltung des Raumes zum Zuge. Knarrende, durchgesessene Plüschmöbel mussten bequemen Sofas und Fauteuils weichen. Jugendstiltische mit Holzintarsien wurden durch Modelle aus Chromstahl und Glas ersetzt.

Bevor ein vollflächiger Teppich ausgelegt wurde, erhielt der Parkettboden einen Schutz aus Spanplatten, damit er später vielleicht wieder einmal wach geküsst werden kann. Die Modeströmungen machen bekanntlich öfter Kehrtwendungen.

Doch im Zusammenhang mit dem massgefertigten Teppich entstand ein Wirbel, der an Dramatik nichts zu wünschen übrig liess. Das Kunstwerk musste in England gewoben werden, da sich in der Schweiz kein Webstuhl in der erforderlichen Breite finden liess. Die Auftragsbestätigung garantierte die Verlegung am 20. Dezember. Zwei Tage zuvor trafen von der Schweizer Vertretung der englischen Firma die Teppichleger mit der bereits fabrizierten Ware ein. Diese beinhaltete das ca. 100 m² grosse dekorative Mittelteil aber keineswegs. Sie versicherten immerhin, es würde in den nächsten Tagen folgen. Doch Tags darauf kam kein Teppich, sondern ein Telegramm aus England: Maschine defekt. Lieferung erst im Januar möglich! Nach dem ersten Schock folgten einige Telefonate, bis der Manager der Firma in England betonte: «Well, we have great sympathie for your problem, but we can't help it. Your carpet will arrive there, at the end of January. Sorry.» Nach etlichem Hin und Her traf als Notbehelf am 23. Dezember ein uni Teppich in einer passenden Farbe ein, der am 24. Dezember als weicher Untergrund für den leuchtenden Christbaum dienen konnte.

Oben: die Urzeichnung
Unten: Der Salon bekommt
neue Fenster.

2. KAPITEL



Oben: Die erste sanfte
Renovation
Unten: Der Salon, wie er sich
bis 2007 präsentiert hat

ZIMMER MIT HALLENBAD

Ein Meilenstein in der Geschichte des Hotel Walther war die Realisierung des Projektes Hallenbad. Am 6. Oktober 1986 begann die Umsetzung der Pläne des Churer Architekten Hans Peter Menn. Der andere wichtige Mann im Boot war Ingenieur Kannewischer aus Zug, der mit Badelandschaften landauf, landab Wasserfreuden verbreitete und deswegen als Schwimmbadpapst der Schweiz bezeichnet wurde. Zu diesem Zeitpunkt wurden weder Whirlpool oder Wasserattraktionen als existenziell erachtet, doch belehrte er die Bauherrschaft eines Besseren: «Schauen Sie mal, früher hat sich der Gast im Wasser bewegt, heute muss sich das Wasser eben um den Gast bewegen!» Die Ergänzungen des Vorhabens durch Whirlpool, Wasserfall, Massagedüsen und Gegenstromanlage haben sich aus heutiger Sicht mehr als bewährt. Um Bademützenzwang oder andere



Hallenbad

strenge hygienische Vorschriften und Verbote zu vermeiden, wurde die Filter- und Entkeimungsanlage äusserst grosszügig und effizient ausgebaut. Zwei vorgesehene Einrichtungen fanden allerdings keine Gnade vor Kannewischer und wurden von ihm aus hygienischen Gründen von der Skizze verbannt. Zum einen die Zentrifuge zur Trocknung der Badeanzüge: «Da spazieren die kleinen Tierchen von einer Hose zur anderen!» Und zum Vorhaben des Tauchbeckens in der Sauna meinte er: «Der Saunagast würde also ins Becken tauchen und alles was leichter ist als Wasser, würde genau auf Mund- und Nasenhöhe schwimmen!»



Nach und nach wurden auch die Serviceräume ein weiteres Mal auf Vordermann gebracht. Eine Million Franken verschwanden im neuen Office, der neuen Spülerei und einer Kaffeeküche.

Wieder meldete das Ressort Heizung Verbesserungspotenzial an. Zwar war sie schon 1959 von Kohle auf Öl umgestellt worden, doch mussten jetzt Kessel und Brenner etc. ersetzt werden. Vor diesem Umbau wurde eine Studie in Auftrag gegeben, die sämtliche alternativen Energien prüfen sollte. Auch ohne Infrarotaufnahmen konnte der Wärmeverlust mit blossen Augen konstatiert werden. Die Eiszapfen hingen nämlich meterhoch an den Vordächern. Dieses Phänomen trat auf, weil die aufsteigende Wärme den Schnee zu Wasser werden liess, der dann auf dem Vordach Eiszapfen und eine Eisbarriere bildete. Das Wasser schwappte von dort zurück und verursachte im Hausinneren beträchtliche Schäden. Ein spezialisiertes Ingenieurbüro aus Zürich bekam den Auftrag, die unterschiedlichen Wärmegewinnungstypen wie Sonnenenergie, Wärmepumpen, Blockspeicherkraftwerk usw. wirtschaftlich und ökologisch abzuwägen. Das Resultat war relativ unbefriedigend. Selbst bei einem angenommenen Ölpreis von hundert Franken pro hundert Kilogramm war die herkömmliche Ölheizung weitaus ökonomischer als alle übrigen Varianten. So entschied man sich für eine höchst modern ausgestattete Ölheizung. Der Ölverbrauch konnte damit und Dank der getätigten

Der Aushub zum
Bau des Hallenbades

Gebäudeisolation um mehr als die Hälfte gesenkt, der Schadstoffausstoss auf minimales Niveau gebracht werden. Derzeit ist wieder eine Studienarbeit im Gange, mit der klaren Absicht, eine gangbare Alternative zu fossilen Brennstoffen zu finden.



Der erste Badegast war eine Forelle.

MODERNISIERUNG IN ALLEN WINKELN

Die Renovationen von 1997 galten den allgemeinen Toiletten im Parterre. Nicht zuletzt aus nostalgischen Gründen wurden über lange Zeit die einst gezimmerten WC-Brillen- und Kästen aus bestem Mahagoniholz belassen. Übrigens sehr zur Freude der Gäste. Doch kam der Tag, als auch deren Zenit überschritten war und sie ersetzt werden mussten. Vor der Inbetriebnahme tauchte zum ersten Mal ein Lebensmittelinspektor auf, der auch für die Kontrolle der hygienischen Einrichtungen zuständig war. Es war aber kein Beamter im eigentlichen Sinn, sondern ein Handwerker, der nebenberuflich diese Aufgabe zugesprochen bekam. Er beurteilte die neue Anlage als einwandfrei, wurde aber aus den Beschriftungen nicht recht schlau und wollte wissen, was denn nun Messieurs und Dames und Toilettes heißen sollte? Man setzte ihn ins Bild, dass die Gäste, die diesen Ort aufsuchen, sehr wohl wüssten, was sie hinter diesen Titeln zu erwarten hätten.



Die fremdsprachige
Toilettenfront

DER 5. TURM AM HOTEL

Auf der zum Piz Palü gerichteten Hausfront erfolgte die nächste Bauetappe. Im Herbst 1998 entstand aus drei ehemaligen Dienstbotenzimmern eine Suite. Der Architekt Konrad Maier hatte die Idee, das Gebäude mit einem Türmchen abzuschliessen und der Silhouette mit einem 5. Turm ein neues Antlitz zu verleihen. Darunter liegt nun eine Suite, die seit dem Bau derart hohe Nachfrage ausgelöst hat, dass dafür eine Warteliste aufliegt.



Links: Ansicht vor dem Umbau
Rechts: Suite 97 während der
Bauphase. Ein Turm kommt
geflogen.

KÜCHENANPASSUNG

Als Nächstes setzte man sich mit dem Neubau der Küche- und Kühlräume auseinander, wobei die Kühlräume als Erstes an die Reihe kamen. Sie erinnern sich an die Schilderung über das Gletschereis? Etwa Ende der Zwanziger Jahre liess man davon ab und baute ein Kühlhaus mit Ammoniakkühlung ein.

Unterdessen war bei der Planung in den neuesten Vorschriften zu lesen, dass die Trennung der unterschiedlichen Produkte acht verschiedene Kühlkammern fordere. Der Planer wies ordnungsgemäss darauf hin, dass die EU-Norm sogar neun separate Abteilungen verlangen würde. Nämlich zusätzlich zu Fleisch, Milchprodukte, Rohgemüse, gekochte Speisen, Fisch, Käse, Obst und Süsswaren noch eine für rohes Geflügel. Wir regelten diese unvorgesehene Bestimmung, indem wir im Fleischkühlraum ein Gestell mit der Aufschrift «Landebahn für Hühner» installierten.

Drei Millionen Franken kostete die etappenweise Modernisierung der Patisserie, kalten und warmen Küche sowie der Kühlräume.

Gekocht wurde ab dann mit Induktion und modernsten Backschränken und -öfen. Die Energiebilanz wurde zwar auf dem Kochsektor markant verbessert, der Strombedarf stieg aber bedingt durch die vielen Maschinen und Apparate, welche die Arbeit der etwa zwanzig Köchinnen, Köche und Hilfskräfte erleichtern, trotzdem weiter an.

Selbstverständlich wurde sowohl beim Kühlsystem als auch bei der Ventilation die Abwärme zurückgewonnen. Sie erinnern sich an die Schilderung der Kohlenhitze in der Urküche? Mit Abluft und Wärme können die Räume jetzt temperiert werden.

Die wöchentlich veranstaltete Küchenbesichtigung für Gäste ist nach wie vor ein beliebter Event.



Oben: Küche im Umbau
Unten: die jetzige Küche
mit Induktionsherd

DIE BARS UND CLUBHÜTTE – UND DIE RÄUMLICHEN VERÄNDERUNGEN DER GESELLSCHAFTSRÄUME

Wenn der Onkel gern spielt, warum soll gerade sie ihn stören? Aber sie wagt keine Widerrede klopft also leise an. Die Herren schauen sämtlich auf von ihrem Tisch, der zu einem Rechteck lang ausgezogen auf grünem Tuch sonderbare Karos und Zahlen zeigt.

(aus: Rausch der Verwandlung, Stefan Zweig)

Schon bald nach der Eröffnung muss sich gezeigt haben, dass die Kundschaft mehr Wert auf gesellschaftliches Leben und Unterhaltung im Hause legte, als angenommen. Die Phase, wo nur von reiner Bergluft und Natur gelebt wurde, war zum ersten Mal passé. Promenieren schien unzureichend geworden zu sein und der Musse wollte man sich fortan auch in den Innenräumen hingeben. 1912 reagierte man auf diese Verhaltensänderung mit einem umfangreichen Ausbau. Der Billardsaal wurde um einen Stock tiefer gelegt und diente, neu mit einer Bar ausgestattet, fortan als Herrenzimmer.

Aus dem ehemaligen Billardraum wurde ein Lesezimmer mit Bibliothek und Bridgeroom.

Lenin zwischen zwei Welten

Im Sommer 1917 hielt sich der Revolutionsführer Lenin im Engadin auf, wo er offenbar auch der Clubhütte des «Palace» einen Besuch abstattete. Man sagt, er habe ins Hüttenbuch geschrieben: «Le monde sera, mais il sera d'une autre façon.» Leider ist diese Seite aus dem Buch verschwunden, doch der Sohn des Erbauers hat mir dieses Zitat übermittelt. Vielleicht kann mit dieser Publikation die Originalseite eruiert werden?

Die nächsten Korrekturen der Bars fanden erst wieder in den 50er- und 60er-Jahren statt. Der chinesische Damensalon verwandelte sich dabei in die Colani-Bar. Dem Zeitgeist entsprechend wurde sie mit modernen, aber zum Hause eigentlich völlig unpassenden Möbeln versehen: Tische in Nierenform, Barhocker aus Chromstahl und Bilder vom Samedaner Maler Toni Kaiser, der in diese Moderne einen eher volkstümlichen Touch brachte. Motive von Schlitteda und Winter-

sportler in verschiedensten Posen verzierten die Wände. Ob das spätere Übermalen Vandalismus an grosser Kunst war, sei dahingestellt.

1992 bekam die ehemalige Colani-Bar ein neues Innenleben und wurde zum Bridgesalon und Tagungsraum umfunktioniert. Zwischen Colani-Bar und Bridgeplattform diente dieser Raum ab und an als Fernsehzimmer. Von dort waren immer öfter hitzige Debatten zwischen deutsch- und italienischsprachigen Gästen zu hören gewesen, was beschleunigte, dass alle Hotelzimmer mit einer «Privatröhre» ausgestattet wurden.

Wer diesen Platz heute sucht, findet ihn im Bridgeroom, in dem Karten gespielt und kleine Konferenzen abgehalten werden können.

Die «Merry-Bar» machte sich im ehemaligen Billardzimmer breit und mutierte zu einem Tanzlokal mit Livemusik, was wiederum die Clubhütte rivalisierte. Diese verlor den Konkurrenzkampf und wurde von der Liste der Unterhaltungsstätten gestrichen. Stattdessen stapelten sich hier jahrelang Harasse eines einheimischen Mineralwasserhändlers, der seine Ware dort deponierte.



Links: Die Colani-Bar,
ein wahrer Stillbruch
Oben: Tête à Tête in
der Merry-Bar.
Ein vorbereiteter
Bridgetisch während
einer «Bridgewoche».

COMEBACK MIT FOLGEN

1967 kam es zum bedeutungsvollen Comeback dieser totgesagten Institution. Ein gemütliches, im rustikalen Stil gehaltenes Tanzlokal mit hundert Sitzplätzen und einer Bar wurde aus der Clubhütte und erfreute sich regen Zuspruchs. Nach dem Skitag das Tanzbein zu schwingen, war derart populär, dass vielfach schon um 21 Uhr wegen Überfüllung geschlossen werden musste. Um die Engpässe zu überwinden, wurde die Barfläche bis in den ehemaligen Weinkeller hinein erweitert, um zusätzliche hundertfünfzig Sitzplätze, eine Bar mit dreissig Hockern und mehr Bühnenfläche für die wachsenden Bands anbieten zu können.



So wurde die Ur-Clubhütte im Prospekt publiziert, man beachte die Details mit den Kantonswappen.

Anfangs sorgte ein Trio für flotte Tanzmusik, dessen Engagement wir für einen ganzen Winter unterzeichnet hatten. Als die Formationsgrößen anwuchsen, wurden auch die Verpflichtungszeiten entsprechend heruntergeschraubt. Sämtliche Altersklassen schwofen dort unten im Takt, aber als die Dezibelgrenze andauernd überschritten wurde, übernahm die jüngere Klientel das Parkett und lebte dort ihre Sturm- und Drangzeit aus. Einer dieser Bandleader musste sogar ermahnt werden, die Lautstärke zu drosseln, um die Gäste in den Zimmern nicht länger vom Schlaf abzuhalten, was er gleichgültig kommentierte: «Wegen einem zweiwöchigen Gastspiel lohnt es sich doch nicht, meinen Stil zu ändern!» Die Kadenz war nämlich kurz zuvor von vier auf zwei Wochen im Monat gesunken. Mit internationalen Showbands wie Dorados, Ambros Seelos und Auftritten von Paola, Dunja Reiter, den Minstrals, Peach Weber, Bill Ramsey u.a., versuchte man dem Wunsch nach exklusiver Abendunterhaltung gerecht zu werden. Doch die Auffassungen über den Musikstil der verschiedenen Altersgruppen klafften zu krass auseinander. Zum Finale der Clubhüttenkarriere gastierte die Pepe Lienhard Big Band, wozu sich zwölf Musiker und Sänger hinter das Mikrofon gesellten. Dafür wurde vom Transformatorenhaus der Kraftwerke extra ein separates Kabel gelegt, da das Hotel ansonsten im Dunkeln gelegen hätte.



Oben: Als der Gesellschaftstanz noch in war
Unten: Eine Westernnight gehörte auch ins Programm.



Oben links:
Die legendären Dorados
Oben rechts: Die compagnie
de Mode de France,
Modenschau gehörte auch
zum Unterhaltungsprogramm
Unten: Internationale
Showband

1987 rang man sich durch, die Clubhütte zu schliessen und dafür die ehemalige Merrybar zum Speiselokal «Stüva Bella» zu berufen. Die Rubrik Gästeunterhaltung wurde in die neue Bar im ehemaligen Bridge- und Lesezimmer verlegt. Am Reissbrett sass damals der St. Moritzer Architekt Josef Malloth, der eine recht moderne Stilrichtung wählte, die schon zehn Jahre später umgebildet wurde. Die damaligen Miller-Stühle hätten heute einen ungeheuren Sammlerwert. Schade, dass sie aus Unwissenheit über zukünftige Sammlergelüste längst entsorgt wurden.



Bar nach dem Umbau.
Miller-Stühle, ultramoderne
Deckengestaltung und
Damen mit Perücken

WELLNESS BOOMT



Zum «bewegten Wasser» gesellte sich immer mehr die aus Amerika herüberschwappende Gesundheitsbewegung «Wellness». Darunter war ein ganzheitliches Gesundheitskonzept zu verstehen, das den Zivilisationskrankheiten entgegneten sollte.

2002 antwortete das Hotel Walther auf diesen Trend und formierte den Hallenbadtrakt in eine Wellnessanlage. Denn Baden an sich entsprach schon länger nicht mehr den neuesten Stressmanagement-Methoden. Architekt K. Maier, Pontresina, zeichnete die Pläne zu dieser neuen Institution, die Saunabäder in verschiedensten Temperaturen birgt: eine heisse finnische Sauna, ein Dampfbad, eine Felsengrotte und eine Kräuterstube. Alle in jeweils anderen Temperaturen. Ergänzt werden die Schwitzstuben durch die so genannten Erlebnisduschen. Regendusche, Schwalldusche, Schockdusche sind im Sortiment, wobei Letztere dreissig Liter eiskaltes Wasser bereithält, um auf die erhitzte Kundschaft niederzuprasseln. Ein Wasserfall, zum Kneippen gedacht, sorgt für ein beruhigendes, plätscherndes Geräusch. Auch die Gestaltung des angrenzenden Aufenthaltsraumes wirkt auf die Ruhesuchenden äusserst behaglich, denn immer wieder müssen Gäste aus dem Schlaf geweckt werden. Von der Ruhezone gelangt der Saunist ins Freie, um sich im Winter im Schnee zu wälzen und um dem Körper den nötigen Sauerstoff zuzuführen.

Oben: Wasserfall im
Wellnessbereich
Unten: Der Ruheraum
mit Gartenanschluss

BRANDSCHUTZ

Nachdem die Zimmer durchgehend grundlegend renoviert waren, konnten auch die Korridore aufgefrischt werden. Aus den mittlerweile düster wirkenden Gängen entstanden helle, freundliche Zugänge zu den Zimmern. In diesem Zusammenhang sollen die Feuerschutzmassnahmen nicht unerwähnt bleiben. Wenn die Auflagen dazu anfänglich auch kritisch zur Kenntnis genommen wurden, so sind sie ohne Zweifel absolut notwendig. Kritisch deshalb, weil sie natürlich immense Kosten auslösten. Für den Blitzschutz musste beispielsweise das ganze Haus in einen Faraday'schen Käfig verwandelt werden, indem man die kupfernen Dachrinnen miteinander verband. Anschliessend wurden an acht verschiedenen Orten Kupferdrähte bis zum Boden hinab gezogen und um das ganze Gebäude eine Ringleitung verlegt, die mit der Hauptwasserleitung verbunden wurde. Diese blitzableitende Installation wird regelmässig von der Feuerpolizei überprüft. Zum Brandschutz gehören auch die Ausstattung der Fluchtwege mit Rauchmeldern und die Aufteilung des Hauses in Brandabschnitte.

Wie gesagt, verursachten diese Vorschriften immer wieder Kopfzerbrechen, zeigen sich aber im Nachhinein als unentbehrlich und vom Gast postuliert. Es bedurfte einiger Überredungskünste, die Fachleute davon abzubringen, das Treppenhaus auf jeder Etage abzugrenzen. Dafür konnten in den Korridoren die Brandabschnitte so gestaltet werden, dass die Türen, die sich im Brandfall schliessen, in den Wänden eingelassen wurden und der Gesamtoptik keinen Abbruch taten.

Mehr als das Geschriebene zeigen die nachfolgenden Fotos, worum es bei den jährlichen Umbauten geht. Wenn man up to date bleiben will, können nur bauliche Anpassungen zum Stehvermögen verhelfen.



Oben: Korridor während der Renovation
Unten: Zimmerausbauten

IM TURM WAR NIEMALS EINE SUITE



Oben: Neuer Korridor, hinten ist der Brandabschnitt erkennbar. Man kann sich vorstellen, wie das Abtrennen des Treppenhauses die Architektur verunstaltet hätte.
Unten: Ansichten von Gästesuiten



SAG MIR, WIE VIEL STERNE STEHEN ...

Hinter diesem Titel verbirgt sich ein Einblick in die Klassifikationen der Hotels. Momentan ist das Thema wieder höchst aktuell, da sich die Verbände von Hotellerie und Gastro Suisse gerade im «Krieg der Sterne» befinden. Beide Verbände wollen unbegreiflicherweise statt einer gemeinsamen Klassifizierung eigene Wege gehen.

Zu Beginn des Tourismus unterschied man lediglich zwischen Hotels, Pensionen und Frühstückspensionen. Die Hotels nannten sich der 1., 2. oder 3. Kategorie zugehörig, ohne einen weiteren Massstab. Das einzig entscheidende Kriterium war der Preis für die Übernachtung. Aber selbst diese Staffelung führte in Krisenzeiten zu Problemen. In Protokollen des Hotelierversins Pontresina aus den 30er-Jahren ist zu lesen, dass sich die kleinen Betriebe aus der 2. und 3. Kategorie darüber beschwerten, dass die Häuser der 1. Kategorie ihre Preise unterbieten würden und damit ihre Existenz bedrohten!

Gründungsdaten einiger bekannter Hotelgruppierungen

Erste bekannte Hotelgruppe:

Verband christlicher Hotels	1895
Kempinski Hotelgruppe	1897
Leading hotels of the world	1928
Grupement des hotels de tour 1er rang (heute Suisse de luxe hotels)	1934
Relais & Châteaux	1954
Romantikhôtels	1971

Fragebogen für den Kunden

Neben den drei Klassen gab es noch das «Groupement des hôtels de tout 1er rang», worunter sich die besten Hotel im Lande zusammenscharten. Im Laufe der Zeit und mit dem steten Wandel der Hotels fing die Klassierung an zu wuchern. Aus 1, 2 und 3 wurden 1a, 1b, 1c, 2a, 2b, 2c und 3.

Bis 1979 dauerte der völlig unübersichtliche Zustand. Danach führte der damalige Schweizer Hotelierverein das Prinzip der Sterne ein. Ein Fragebogen bildete die Grundlage, um Ausstattung, Dienstleistung, Lage usw. mit einer Punktezahl bewerten zu können und zur Belohnung eine definierte Anzahl Sterne zu stiften. Das Hotel Walther landete im oberen Bereich der erforderlichen Punktezahl für vier Sterne, was sowohl unseren als auch den Vorstellungen unserer Gäste entsprach.

Um sich als Hotelier auf internationalem Parkett bewegen zu können, der Gast handkehrum weltweit anerkannte Qualitätslevel vorfindet, haben sich Gruppierungen internationaler Art gebildet. Leading hotels, Swiss Hotel, Small luxury hotels zählen zu den bekanntesten Verbänden, ebenso die Relais & Châteaux. Die Zugehörigkeit zu dieser renommierten Hotelgruppe setzten wir uns Ende der 80er- Jahre zum Ziel. Mit langem Atem, die Innung hat ihren Sitz in Paris, was selbsterklärend sein dürfte, ist das Aufnahme-prozedere tatsächlich geglückt. Seither leben auch wir das Credo der Relais & Châteaux Gruppe, hinter dem sich die fünf Cs der Gastfreundschaft verbergen: Caractère, Courtoisie, Calme, Charme, Cuisine.

Um das Qualitätslevel zu bewahren, werden uns regelmässig «Mystery guests» aufgebürdet, die den Members anonym auf den Zahn fühlen und Verstösse bei der Pariser Zentrale melden. Im Falle des Falles weist diese auf konstatierte Mängel hin. Etwa wurde schon moniert, dass sich in einem unserer Badezimmer für einmal nicht der obligatorische Strauss frischer Blumen finden liess, obwohl das eine der vielen Auflagen von Relais & Châteaux ist. Als Gradmesser dienen auch die Fragebögen, bei denen der Gast die Chance hat, uns zu benoten.

Intern unterliegt der Betrieb selbstverständlich auch der Selbstkontrolle. Regelmässige Kadersitzungen tragen dazu bei die betrieblichen Abläufe zu optimieren und aufgetretene Mängel zu beseitigen.

Seit dem 1. Januar 2007 gehört das Haus in die Kategorie 4 * superior. Neben dem kontinuierlichen Ausbau sind also unweigerlich auch die Menschen mit dem Erfolg des Hauses verknüpft. Die Betreiber selbst oder jene, die ihm einen Besuch abstatten. «Menschen im Hotel» lautet auch der Titel des nächsten und letzten Kapitels, in dem der Fokus gänzlich auf die Figuren im Hotel Walther gerichtet ist, die dieses Haus prägen.



Links: Unser Stolz: die
Messingtafel als Symbol der
Zugehörigkeit zur Relais &
Châteaux Gruppe
Rechts: Offizielle Klassifizierung:
4* superior

IM TURM WAR NIEMALS EINE SUITE





3. KAPITEL

MENSCHEN
IM HOTEL.

Menschen im Hotel.

Ich bin an einem Punkt angelangt, wo ich mich allmählich von Stefan Zweig und seinen Auszügen aus «Rausch der Verwandlung» aus dem Jahre 1926 dankbar verabschiede. Seine genöse Sprachkunst und die Schicksalsfügung, das «Palace» zum Spielort des Romans zu erküren, hat dieser Retrospektive beträchtliches Glanzlicht verliehen. Jetzt schreite ich zeitlich weiter und lehne mich abermals an eine bekannte Story an. «Menschen im Hotel» von Vicky Baum, die unterschiedliche Gestalten kreierte, deren Wege sich schicksalhaft in einem Grand Hotel kreuzten. Die vornehme Atmosphäre wird darin allerdings letztlich durch einen Mord durchbrochen. Im Fall «Walther» kann ich auf diese Dramatik verzichten und belasse es bei den Hauptakteuren: Personen, die mit dem Hause verknüpft sind. Sie haben alle für sich Geschichte geschrieben und eigenhändig dafür gesorgt, auf den nächsten Seiten festgehalten worden zu sein. Der längste und erfolgreichste Teil der Geschichte des Hauses ist auch unmittelbar mit der Chronik meiner Familie verbunden. Ich erzähle deshalb in der Ich-Form.

DIE GRÜNDERFAMILIE

auf die ich zuerst den Blick richte, ist längst nicht mehr im Palace tätig. Dieser Part der Chronik konnte deswegen nur durch Überlieferungen schriftlicher oder mündlicher Art erfolgen.

Wie schon angeschnitten, war vorderhand beabsichtigt, das bescheidene Hotel Steinbock auszubauen. Doch drehen wir die Uhr noch ein Stück zurück. Claudio Saratz, der nicht verwandt war mit den Gründern und noch heutigen Besitzern des Hotel Saratz in Pontresina, heiratete 1895 Ursolina Badrutt, eine Enkelin des Gründers des Kulm-Hotels, St. Moritz. Obwohl sie aus der Grosshotellerie stammte, genoss sie die ersten Ehejahre im kleinen, bescheidenen Steinbock und war mit ihrem Schicksal an und für sich recht zufrieden.

«Ursolina, Tochter Johannes und Natalina Badrutt-Pidermann. Bin geboren am 27. Oktober 1873 in Sils-Baselgia im Hause meines lieben Grossvaters Johannes Badrutt-Berry, jetzt das Hotel Margna...»

(Aus: Dies war mein Lebensweg von Ursolina Saratz-Badrutt)

Aber ihrem Mann liess die Vision eines Ausbaus keine Ruhe. Triebfeder dafür dürften seine Freunde aus Bank- und Tourismuskreisen gewesen sein.

...dann kam leider die Baulust, wohl auch angespornt von vielen guten Überredungen und Versprechungen von G. Z. und O. T. für den Bau des Palace Hotels. Der Bau gab uns viel Arbeit und Sorgen, bis die ganze Einrichtung da war und alles klappte...

(Aus: Dies war mein Lebensweg von Ursolina Saratz-Badrutt)

Der Glaube an den Tourismus war Ende des 19. Jahrhunderts derart grenzenlos, dass nicht opulent genug gebaut werden konnte. 1905 kam es zum definitiven



Dies war mein Lebensweg.

Ursolina, Tochter Johannes + Katalina Badentt-
Pidermann

Dies geboren am 27. Oktober 1873 im Lilo-Basilgia
im Hause meines lieben Grossvaters Johannes
Badentt-Berry (war früher Jost's Haus) jetzt das
Hotel Margna. Wo ich noch ganz klein war
zogen meine Eltern mit vier Kinder nach
St. Moritz zu meinem Grossvater im Kuleu.
Lebend waren wir 5 Geschwister, Gian, Maria,
Emilia, Ursula und Peter.

Gar zu früh & zu unserem grossen Schmerze
verunglückte unser lieber guter Vater auf
einer Fahrt in Maloja. Ich zählte mir 10 Jahre
konnte diesem schmerzlichen Tag für unsere liebe
Mutter & uns, alles nie vergessen. Er starb im
Jahr 1883 und war mir 37 Jahre alt.

Auch im meinem Grossvater Schmerze, konnte
er unsere arme Mutter & uns trösten & erklärte mir

Links oben: Porträt
des Gründers
Links unten: Das jun-
ge Ehepaar Saratz
Rechts: Faksimile aus
dem Tagebuch

Baubeginn, doch offenbar bereitete das Errichten und Einrichten des Hauses den beiden Eheleuten enorme Sorgen und Probleme. Gleichwohl konnten am 17. Juni 1907 die ersten neun Gäste hereingebeten werden. Die Saisons, die dann auf die feierliche Einweihung folgten, schienen äusserst floriert zu haben. Die stärksten Belegungen erfuhr das Hotel erstmals am 9. August 1910 mit 130 Gästen, am 12. August 1911 gar mit 140.



Oben: Annonce und Bild aus der Alpine Post vom 8. Juni 1907
Links: Wo diese Kinder Ski fahren, sind heute die Tennisplätze. Im Hintergrund Rohbau des Hauses.



Aus den glücklichen Tagen
der Familie Saratz

... Nur sieben Jahre durften wir glücklich das schöne, convortable Hotel führen und hatten zum Glück die Jahre stets volles Haus mit sehr guten deutsche und englischer Klientel. Leider dauerte unser Glück nicht lange. Vorerst verlor mein lieber Mann nach einer Kropfoperation in Bern seine gute, volle Gesundheit. Im Jahre 1914 wo das Palace Hotel voll besetzt war, da brach zum grossen Unglück Ende Juli 1914 der Krieg aus und innert acht Tagen alle Gäste, Deutsche, Engländer und Franzosen mussten abreisen. Und so auch weitere Bestellungen für den August telegrafisch abbestellt. Alle diese Aufregungen und der grossen Verluste für uns trugen auch bei der Schuld meines lieben Mannes und Vaters frühen Todes.

(Aus: Dies war mein Lebensweg von Ursolina Saratz-Badrutt)

Mit dem tragischen Tod von C. Saratz änderten sich die Besitzverhältnisse dramatisch. Alle Besitztümer des Gründers gingen an die Graubündner Kantonalbank über. Die Witwe hatte nur noch ein Wohnrecht in der uralten Chesa Lardelli, die heute den Strassenengpass zusammen mit dem Steinbock bildet.

... Auf eine Geldsumme meines Frauenvermögens durfte ich gar nicht beanspruchen. Dies erklärten mir meine Beistände, wegen der Verluste aller Kreditoren. Um ein Obdach zu haben und erwünscht liess uns die Bank das alte Lardelihaus, wohl berechnet zu Franken 15000.

(Aus: Dies war mein Lebensweg von Ursolina Saratz-Badrutt)

Quasi als Gnadenbrot durfte sie, neben einem von der Bank eingesetzten Direktor, im Hotel Steinbock tätig bleiben. In einer alten Saisonrekapitulation erfahren wir, dass das Hotel erstmals für den Winter 1912/13 eröffnet wurde, am 31. Dezember waren elf Gäste anwesend. Der Höchststand wurde im Februar mit siebenundsechzig Personen erreicht. 1914 blieb es ebenfalls bis zum 8. März 1915 geöffnet.

Dann, im Ersten Weltkrieg, wurde das «Palace» zum Winterquartier für Soldaten genutzt. Der grosse Salon diente dabei, mit Stroh ausgelegt, als Schlafstätte. Zwar öffnete im Sommer das Hotel die Pforten, die Saisons waren aber kurz und unbefriedigend.

Weiter ergaben die Recherchen, dass die 20er-Jahre, insbesondere der Sommer 1924, eine neue, wenn auch nur kurze Blüte brachte. Im Winter 1924/25 stand das Haus offen und konnte im Dezember 1925 einhundertvierzig Gäste beherbergen. In der Folge muss mit dem Hotel Steinbock noch ausgeholfen worden sein, denn im Winter 1926 finden sich auf einmal Zahlen, die sich nur so erklären lassen. Anwesende Gäste: 174 und 13 Kinder. So verlief es bis 1930, die letzte Wintersaison war 1930/31.



Links: So wurde der Winter propagiert.

Rechts: Impressionen aus einer Wintersaison der Zwischenkriegszeit. Eis- und Tennisplatz.



Danach dümpelten die Sommersaisons vor sich hin, ohne grosse Frequenzen aufweisen zu können. Immerhin war der Sommer 1937 erfreulich, sozusagen als Finale der Zwischenkriegszeit.

Der Zustand von zwei leitenden Personen, der Witwe Saratz und dem angeheuer-ten Direktor, wollte die Bank nicht länger dulden. Die GKB erklärte, dass sich Frau Saratz endgültig aus dem Betrieb zu verabschieden hätte.

*...So wurde mir im Jahre 1937 mein langes Bleiben im Steinbock gekündet ohne jeglichen Grund und alle Versprechungen vergessen. Dies das Los einer armen Witwe. Deprimierend und sehr verdriesslich für mich nach vierzigjähriger Arbeit, alle meine gehabte Vermögens-Mittel zu verlieren, und bedauerlich nur weiter durchzukommen muss ich von meinen Kindern unterstützt werden.
(Aus: Dies war mein Lebensweg von Ursolina Saratz-Badrutt)*

Ihre Tochter, mit dem Fuhrhalter Martin Conrad verheiratet, nahm Sie in St. Moritz auf. In deren Familie blieb sie bis zu ihrem Tode im Jahre 1963, wo sie liebevoll betreut aber verbittert lebte. Als letzte Direktion vor meiner Familie amtierte die Familie M. Schmid aus Flims, die aus Gesundheitsgründen die Leitung 1944 abgeben musste. Die Graubündner Kantonalbank ernannte danach meinen Vater mit seiner Frau zum Direktionsehepaar von Palace und Steinbock. Am 1. Juni 1945 übernahm er die Schlüssel.

AM ANFANG WAR DAS KRIEGSENDE

Auch die Familie meines Vaters zählte zu den Gründern der Bündner Hotellerie. Mein Grossvater, Christian Walther, hatte 1907 das Hotel des Alpes in Flims eröffnet.



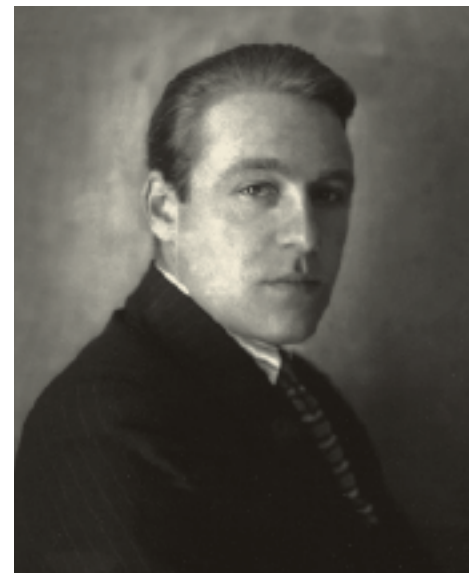
«Vom Tellerwäscher zum Unternehmer» würde heute die Überschrift seiner Laufbahn lauten. Doch damals ackerte man sich vom einfachen Bauernburschen über Hilfsjobs in Gasthäusern hoch. In seinem Fall reichte der Ehrgeiz bis zur Gründung einer Hotelierdynastie. Es war Ende der 80er-Jahre des vorletzten Jahrhunderts, als er mit seinem Bruder Johann sein Heimatdorf Valendas Richtung Frankreich verliess. Er erzählte mir einmal, wie sie mit fünf Schweizerfranken, fünf Italienischen Lire und fünf Französischen Francs in der Tasche loszogen, um

in Lille einen Verwandten aufzusuchen. Reisepässe gab es keine. Als Beweis ihrer Identität trugen sie lediglich ihren Heimatschein mit sich. Die beiden Brüder kamen zwar nicht zu Reichtum wie andere Auswanderer, doch lernten sie das Handwerk der Gastronomie.

Grossvater kehrte nach einigen Jahren in die Heimat zurück, um im Maloja-Palace, bei seinem Verwandten Florian Walther, als Oberkellner Geld zu verdienen. Danach leitete er das damals äusserst renommierte Hotel Post & Viamala in Thusis, wo er auch seine Frau Marie Gartmann, eine Metzgerstochter, kennen lernte. Als junges Ehepaar übernahmen sie den Seehof in Laax, wo mein Vater zur Welt kam.

Auch dort, in der Surselva, waren die Zeiten für den Tourismus günstig, weshalb sich der unternehmerische Hotelier Walther an den Bau des Hotel Walther & des Alpes in Flims Waldhaus wagte. Sicherheitshalber gliederte er dem Hotel als zusätzliche Stütze eine Landwirtschaft an, was sich als Segen erweisen sollte. Der Erste Weltkrieg wirkte sich auch in Flims katastrophal aus und nur dank der Landwirtschaft und dem Verkauf von Boden konnte er seinen Betrieb retten. Das gute Geld seiner Frau blieb unwiederbringlich in den Mauern des Hotels. Sein Stolz war, dass er sich stets erhobenen Hauptes in Flims zeigen und dabei sagen konnte: «An mir hat niemand, weder Handwerker noch Lieferanten, Geld verloren!»

Die bangen Kriegsjahre verhinderten auch, dass mein Vater berufliche Wünsche hegen konnte. Er musste die Kantonsschule aufgeben und stattdessen eine Lehre bei der Graubündner Kantonbank in Arosa absolvieren. Danach zog es ihn zwar wieder in den elterlichen Hotelbetrieb zurück, doch sprang er immer wieder als so genannter Korrespondent für die Bank ein, weswegen er temporär eine Bleibe in Chur bezog. Zur gleichen Zeit besuchte ein ehemaliger Bundesrat, in Begleitung seiner Sekretärin Fräulein Rohrer, die Hauptstadt. Auch sie wohnte in der Pension, wo sie den jungen Hans Walther kennen lernte und die zwei zueinander fanden.



Jung vermählt übernahm er nach verschiedenen Aufenthalten in der Westschweiz, London und Luzern die Direktion im Vierwaldstätter-Hof in Brunnen. Meine Mutter hatte dort beste Gelegenheit, sich im Hotelfach umzusehen. 1932 kündigte sich das erste Kind, meine Schwester Uschi, an. Zwei Jahre darauf ergriffen meine Eltern die Chance, sich in Pontresina als Direktionsehepaar des Hotels Pontresina, dem heutigen Sporthotel, zu bewähren. Dort kam 1936 meine Schwester Marlies dazu und 1937 brachte mich meine Mutter mit Hilfe von Dr. Rudolf Campell sen. zur Welt. Meine Eltern erzählten mir, er wäre der Erste gewesen, der mir einen Klaps auf den Hintern gab und zwar kaum als ich auf dieser Welt war.

Sie werden sich fragen, warum mein Vater das elterliche Haus in Flims nicht übernommen hatte? Diesem Schritt schienen andere Familienmitglieder im Wege gestanden zu sein, worauf er es vorzog, den aufziehenden Zwistigkeiten auf diese Weise aus dem Weg zu gehen.



Links oben: Die Familie Christian Walther-Gartmann mit Hans Walther (stehend)

Links unten: Hans Walther als angehender Hotelier

Rechts: Familie Hans Walther-Rohrer mit den Kindern Christian, Uschi und Marlies



Arbeitszeugnis vom
Grand Hotel National Luzern



Fischer Hans Walther an
den Oberengadiner Seen

In ihren ersten Jahren im Engadin erfreute sich das Tal erneut guter Auslastung durch Gäste aller europäischen Länder. Doch ähnlich wie 1914 traf der Zweite Weltkrieg den Tourismus mitten ins Herz. Pontresina war wieder gelähmt, die Hotels entvölkert und der Ort zählte gerade noch siebenhundert Einwohner. Mein Vater kam zwischen den Sommersaisons temporär in der Oberzolldirektion in Bern unter, was er seinem Schwiegervater in höherer Beamtenstellung zu verdanken hatte. Wir Kinder überstanden die Kriegsjahre eigentlich relativ unbeschwert. Schliesslich war das ganze Hotel eine einzige Spielwiese! Gemeinsam mit den Schulkameraden manövrierten wir Velos und Trottinette durch die Korridore oder spielten in den unzähligen Winkeln Verstecken. Auch die Verpflegung war so weit passabel. Ein paar Haushalte, wie auch unserer, konnten von einem italienischen Schmuggler profitieren, der unseren Speiseplan mit Reis, Butter und Käse bereicherte. Allerdings ist mir bis heute geblieben, dass ich Milchreis nicht mehr riechen kann. Nahrhaftes warf auch der Gemüsegarten mit reichlich Karotten, Lauchstangen, Randenknohlen und anderen Gemüsearten ab, die sich auf 1800 m ü. M. hervortrauten. Zudem bescherte Vaters Hobby essbare Abwechslung auf den Tisch. Er galt ebenso als leidenschaftlicher wie geschickter Fischer und brachte jedes Wochenende eine Handvoll Forellen aus Inn oder Cravatscha-See nach Hause.

Ein eher trauriges Kapitel, im wahrsten Sinne des Wortes, waren unsere Kaninchen. Jedes Kind hatte ein persönliches Exemplar und ein paar weitere Karnickel galten als allgemeine Familienhaustiere. War das Schlachtgewicht erreicht, rollten dicke Tränen an den Wangen herunter, was den kindereigenen Tierchen ein biblisches Alter einbrachte. Obwohl die Familienhasen geschlachtet wurden, zogen wir es vor, das Fleisch zu verschenken...

Als der Krieg dem Ende zuging, war das Engadin meiner Ansicht nach voller Militär und die alliierten Bomber flogen nachts über unseren Köpfen, um ihre dröhnenden Ungeheuer nach Italien zu lenken. In den Wiesen lagen haufenweise

abgeworfene Aluminiumstreifen, die die Radarsysteme stören sollten. Im Herbst 1943 wurde der Engadiner Boden aber wirklich erschüttert. In Samedan gingen im Herbst 1943 irrtümlich einige Bomben nieder, die im Dorfzentrum zum Glück nur materiellen Schaden anrichteten.

Als General Guisan im Kriegswinter 1941 das Erste Schweizerische Jugendski-lager besuchte, durfte oder, besser gesagt, musste ich an der Hand der Kindergärtnerin Tant' Orsina vor ihm defilieren. Ich entsinne mich an den 8. Mai 1945, als der Waffenstillstand unterschrieben wurde und sich das ganze Dorf auf dem Pro dal Sudo traf, wo jetzt das Rondo steht. Mit Glockengeläut, Gesang und Musik wurde das Ende des Weltkrieges begrüsst. Ich dachte damals, damit gehöre auch die lästige Schulpflicht der Vergangenheit an. Ich hatte mich «zum Glück» grundlegend getäuscht.



Oben: Der zerbombte Platz vor der Chesa Planta, Samedan
Unten: Defilee des Kindergartens vor dem General

NACHKRIEGSJAHRE

1948 erstand mein Vater das Hotel Steinbock und schloss gleichzeitig einen Pachtvertrag für das Palace mit der Graubündner Kantonalbank ab.

Die Saisons mauserten sich zaghaft, aber stetig. Doch die Weltkriege und die 29er-Rezessionen sassen der Generation meiner Eltern tief im Nacken. Man war vorsichtig und rechnete immer mit einer neuen Katastrophe, was sich auch in den Gewohnheiten der Kundschaft widerspiegelte. Niemand blieb mehr drei bis vier Wochen, ja ganze Monate im Hotel. Die Aufenthaltsdauer pendelte sich viel eher bei zwei Wochen ein.

Die Schweizer Kundschaft hielt grundsätzlich zu ihrem Engadin als Ferienort und bevölkerte das Hotel während der Sommermonate. Das übrige Europa musste sich erst wieder aufrappeln, bis das Wirtschaftswunder geboren war. Später, in den 50ern, zog es die Schweizer wieder in die Ferne. In jene Länder, die während langer Zeit ausser Reichweite waren. Kompensiert wurde dieses Fernweh durch den immer grösser werdenden Zustrom von Gästen aus allen Ländern Europas, besonders aus Deutschland.

Meine Eltern bewiesen zu dieser Zeit jede Menge Zukunftsglauben und Optimismus und entschlossen sich zum Kauf des Palace-Hotels. Der Schritt war nur möglich, weil die Bank den Traum vom eigenen Hotel mit relativ günstigen Kaufkonditionen unterstützte. Pachtzins für die Miete und Kapitalzins für Fremdmittel waren etwa gleich hoch. Das ermutigte zum Kauf.

Im November 1957 reiste Hans Walther zur Kaufvertragsunterzeichnung nach Chur. Der Koffer, der die Papiere während der Reise beherbergte, ging in die Familiengeschichte ein. Für die Unterschrift hatte er Schreibfeder und Tintenfass eingepackt, das aus unerklärlichen Gründen auslief. An Koffer und Inhalt hinterliess die Farbe ein unauslöschliches Motiv, das noch heute den Koffer ziert.

Das Vertragswerk war zum Glück davon nicht betroffen, aber das Missgeschick brachte meinem Vater endlich einen anständigen Füllfederhalter als Geburtstagsgeschenk ein.

Gleichwohl blieb ein enormes Risiko mit dem Handel verbunden, dem auch ich meinen Tribut zollte und eine Berufswahl neben dem Hotelfach zerstreute. Nach der Mittelschule trat ich in die Hotelfachschule Lausanne ein, um das Metier des Hoteliers zu lernen.



Titelbild des ersten «eigenen»
Hotelprospektes. Man
beachte die Schreibweise.

RECHTMÄSSIGE BESITZER



Hotel Walther

Hotel Steinbock

Meine Eltern übernahmen, wie erwähnt, 1945 die Leitung der beiden Häuser Steinbock und Palace. Damit begann eine harte aber überaus erfolgreiche und schöne Zeit für die Familie. So manche Nacht pilgerten wir wie Vagabunden von einem frei stehenden Hotelzimmer zum anderen, doch setzten meine Eltern alles daran, die Betten in der Hochsaison so gut wie möglich voll zu kriegen. Auch wir Kinder waren eingespannt, um die verschiedensten Chargen während der Hauptsaison zu übernehmen. Einmal war ich Chasseur, so manche Woche auch Lift-boy. In dieser Instanz hielt ich mit ganzer Kraft die schweren Eingangstüren für die Gäste auf, leerte die Aschenbecher im Salon und polierte die Messinggefässe mit Sigolin auf Hochglanz. Und – wir waren, wie es der Name schon sagt, auf der Jagd. Im Hotelalltag hiess das, als Bote durchs Dorf zu spurten, um dabei auch beim Postamt vorbeizuschauen. Unter meinen Arbeitskollegen befanden sich ebenfalls Schüler, woraus so manche Freunde fürs Leben wurden.

Eine lustige Episode dieser Tage ereignete sich, während der Magier «Malino Malini» bei uns gastierte, um in der Hotelhalle die Gäste zu amüsieren. Er zauberte Geld aus Nasen und Ohren und verblüffte mit allerlei Kunststücken. Als ich ihm bei seiner Abreise den Koffer zum Hotelbus schleppte, blitzte zwischen seinem Daumen und Zeigefinger ein Fünffrankenstück auf und er tat, als ob es in meine Hand gleiten würde. Als ich die Hand wieder öffnete, lagen dort, Hokus-pokus Fidibus, bloss fünfzig Rappen und das Schlitzohr war über alle Berge.

DIE STARKE FRAU HINTER DEM ENGAGIERTEN MANN

Auch in den Nachbarhäusern hatte Vater Privatzimmer unter Vertrag, um die Gäste einzuquartieren, die lieber auf den Komfort eines grossen Hotels als auf den Engadiner Sommer verzichten wollten. Manchmal kam ihm urplötzlich in den Sinn, eine Woche früher als vorgesehen zu öffnen, da sich eine grössere Reisegruppe angemeldet hatte. Wenn meine Mutter nachhakte, wer sich um das leibliche Wohl kümmern solle, blickte er sie liebevoll an, um sie zu dieser Grosstat zu überreden. Tatsächlich konnte sie allein mit zwei Hilfskräften wundervolle Speisen für achtzig Personen auftafeln.

Zum Inventar des Hotels gehörte schon damals ein fahrbarer Untersatz: ein ehrwürdiger Peerless aus England. Mutter lernte beim ehemaligen Automechaniker Otto Rauch die Kunst des Fahrens. Dabei drehte sich die Kunst vor allem um das Beherrschen des Vehikels, nicht um Kenntnisse der Strassenverkehrsregeln. Mit dem Gefährt unternahm sie auch Spritztouren mit Gästen, von denen eine ganz besonders in Mutters Erinnerung blieb. Die fröhliche Gesellschaft befand sich



Trotz der enormen Belastung fand Mary Walther bei schwacher Wintersaison Ausgleich auf der Alp Languard.



Ansicht des durch die Lawine zerstörten Speisesaals des Grand Hotel Roseg

auf der Rückfahrt von Maloja, als das Gefährt bei Plaun da Lej ruckartig jeglichen Dienst verweigerte. Als die Passagiere die Karosse umkreisten, bemerkten sie bald darauf einen Gegenstand, der etwa dreissig Meter hinter ihnen auf der Fahrbahn lag. Das Auto hatte sich der Batterie, die eigentlich am Fahrzeugboden unter dem Fahrersitz montiert war, entledigt. Offenbar hatte sie ein Leck und verlor daraus etwas Säure, der den Boden aus Holzplanken durchgefressen hatte. Die Reparatur besorgte nicht etwa der Automechaniker, sondern der Schreiner!

Die Arbeitslast auf den Schultern meiner Mutter wurde nicht nur konstanter, sondern nahm sogar stark zu. Mein Vater war 1954 zum Gemeindepräsidenten gewählt worden und bereits in seinem ersten Amtsjahr mit den Folgen des furchtbar strengen Lawinenwinters konfrontiert. In Pontresina und im Engadin forderte der Winter 1951 Menschenleben und richtete grössere Gebäudeschäden an. Eine Lawine donnerte damals durch das Roseghotel und zerstörte mit ihrer Wucht die grosse Hotelhalle und schmetterte das ganze Speisesaalmobiliar auf die Strasse. Wo heute die Schreinerei Rominger ist, verschüttete ein aus dem Wald stürzender Schneerutsch die Strasse und blockierte die Weiterfahrt zum Berninapass. Die Schneepflüge, die noch von Pferden gezogen wurden, reichten nicht aus, um die Strassen freizuhalten und die Dorfstrasse verkümmerte schon bald zu einem schmalen Gehweg. Der Kehricht wurde so lange beim Lawinenkegel zwischengelagert, bis der Normalzustand wiederhergestellt war. Folglich konzentrierten sich die Hauptanliegen der Gemeindebehörde darauf, das ganze Dorf mit Verbauungen vor Lawinen zu schützen.

Ich nutzte den aussergewöhnlichen Schneepiegel, um meine Skier mit auf mein Zimmer im Steinbock zu nehmen. Am nächsten Morgen sprang ich vom Balkon hinunter in tiefen Schnee und erreichte das Klassenzimmer in Bestzeit! Meine Freunde liessen sich mühelos ermuntern, Gleiches von der Terrasse des Palace aus zu probieren. Eine riesen Gaudi!

WEG VOM PLÜSCHIMAGE

Das Palace-Hotel wurde 1957 zum Walther-Palace und 1964 verschwand der Zusatz Palace gänzlich von der Bildfläche. Fortan prangte «Hotel Walther» über der Eingangstür. Einerseits war das Haus im Vergleich zu den grossen «Palästen» eher klein und bescheiden ausgestattet, andererseits waren viele Palace mittlerweile zu alten und verstaubten Plüschherrlichkeiten geworden, wovon wir uns distanzieren wollten. Im nahe gelegenen St. Moritz hatten sich schon genügend Grand Hotels ihren Ankerplatz gesichert, mit denen es das Palace Pontresina weder aufnehmen konnte, noch wollte. In anderer Konstellation hätte es durchaus die Grandezza für ein Grand Hotel gehabt.

BANANE AM BERNINAPASS

Eine Episode, die für die Familie grosse Bedeutung erlangte, ereignete sich im Sommer 1954. Wie immer verbrachte eine englische Lady mit ihrer Tochter und Chauffeur ihre Ferien bei uns im Hotel. Eines Tages, so berichtete mir meine Mutter, erschien der Chauffeur etwas nervöser, als es ihm sein Beruf eigentlich gestattet hätte. Während er eilig seine Kappe vom Kopf herunterstreifte, schilderte er: «I am sorry to tell you that her Ladyship just died on top of Bernina pass, eating a banana.» Meine Mutter musste sich trotz all der Tragik ein Schmunzeln verkneifen. Sie zögerte aber nicht, sich unverzüglich um die Tochter zu kümmern, was zu einer skurril-romantischen Dramatik führen sollte. Die sterblichen Überreste sollten in Pontresina zu Grabe getragen werden, was durchaus kein Problem gewesen wäre. Es war aber kein Pfarrer zur Stelle, der eine englische Grabrede hätte halten können. Der Zufall wollte es, dass sich im Pfarrhaus ein Theologiestudent aus Basel aufhielt, der qualifiziert genug war, die Beisetzung nach den Vorstellungen der englischen Familie vorzunehmen. Meine Schwester Uschi, zu



jener Zeit Sekretärin im Steinbock, machte rein zufällig und unabhängig davon die Bekanntschaft mit dem jungen Pfarrer. Sie zeigte ihm unsere Bergwelt während einer achtstündigen Bergtour, für die eigentlich drei Stunden ausreichten. Der junge Diener Gottes war daraufhin so von den Engadiner Herrlichkeiten überzeugt, dass er nach kurzer Verlobungszeit selbst als Kunde am Altar im Hause des Herrn zu finden war.

Der dramatische Part der Geschichte der verstorbenen Lady wickelte sich kurze Zeit nach der Beerdigung ab. Die Tochter der Verstorbenen meldete sich telefonisch aus England bei meiner Mutter, um sich nach dem Verbleib der Unterwäsche ihrer Mutter zu erkundigen. Die war zwischenzeitlich natürlich im Kehricht gelandet. Sie schien ja völlig bedeutungslos zu sein! Die Tochter rückte erneut aus England an, um sich mit meiner Mutter den Kehrichtwagen vorzunehmen. Gesucht war das Korsett! Die Testamentseröffnung hatte wohl ergeben, dass die Verblichene in ihrem Mieder fünftausend englische Pfund eingenäht hatte. Grund dafür war die unsichere Kriegslage, die vielleicht sogar eine Flucht notwendig erscheinen liess. Das Corpus Delicti wurde übrigens gefunden.

Uschi (Tina) und Peter Schulz

ARBEITSPLATZ HOTEL

Die chronische Absenz ihres Gemahls förderte, dass meine Mutter Mary auch weiterhin einen Grossteil des Tagesgeschäftes abwickelte, wozu auch die Mitarbeiterführung zählte. Als eines Tages der Oberkellner bei ihr anprangerte, der Etagenkellner Vittorio sei morgens mehr als eine halbe Stunde auf dem Zimmer einer Comtessa, rief sie ihn zu sich. Nachdem Sie ihn mit dem Gerücht konfrontiert hatte, gab er in der dazumal üblichen Küchen- und Servicesprache Französisch zu bedenken: «Ça, Madame je ne gagne pas chez vous dans une demie heure», und wedelte dabei mit einem 50-Franken-Schein. Vittorio wurde unversehens ins Restaurant versetzt und meine Mutter erkundigte sich nie mehr nach dem Verbleib eines Etagenkellners.

Jedes Hotel, so komfortabel es auch sei, ist schlussendlich nur so professionell, wie es die Mitarbeiter prägen. Erfolg und Misserfolg hängen unmittelbar von der Servicequalität ab. In den Gründungsjahren stammten die Mitarbeiter entweder aus den ländlichen Gegenden wie dem Bündner Oberland oder aus dem Domleschg- und Heinzenberg-Gebiet. Es ist interessant, wie sich gewisse Dörfer auf bestimmte Hotels konzentrierten. Im Palace waren es überwiegend junge Bauernburschen und Mädchen aus den Gemeinden Schluein und Sagogn. Nur die Köche und deren Gehilfen kamen aus Frankreich und die Kutscher aus dem nahen Veltlin. Der Fuhrmann erhielt für seine Arbeit fünfzig Rappen festen Lohn pro Tag, das Pferd bekam das Doppelte.

Übrigens erhielten nur die Köche und Hilfen hinter den Kulissen eine direkte Bezahlung. Die übrige Belegschaft, direkt im Kontakt mit dem Gast stehend, wurde am Ende des Aufenthaltes auch direkt durch ihn entlohnt. Aus heutiger Sicht scheint es unvorstellbar, dass es für die Reisenden gang und gäbe war, direkt zu honorieren. Sie verhielten sich an ihrem Urlaubsort aber nicht anders als daheim,

Eben stiebt die militärisch disziplinierte Doppelreihe der farbig bekappten Lohndiener jagdgierig auseinander, sich der Ankömmlinge zu bemächtigen, der Bahnhof schwirrt von Hotelrufen und lauten Begrüssungen

*aus: Rausch der Verwandlung,
Stefan Zweig*

wo sie ihre Dienstboten adäquat besoldeten. Ab 1919 führte man für die Leute an der Front ein so genanntes Tronc-System ein. Auf den Zimmerpreis wurde eine Servicetaxe geschlagen, die am Ende eines Monats anhand eines Punktesystems verteilt wurde. Je höher die Charge eines Angestellten, umso mehr stieg die Anzahl der Punkte.

Wegen der unterschiedlichen Monatsbelegungen mussten allerdings grosse Auf- und Abwärtsbewegungen in Kauf genommen werden. Erst Ende der 60er-Jahre gab man dieses System auf und führte für alle Angestellten eine feste Entlohnung ein.

Aus heutiger Sicht hatte das Hotelpersonal über längere Zeit einen schweren Stand. Immerhin nicht schwerer als in den Industriegebieten und schliesslich brachte es in die ländliche Gegend so viel Verdienst, dass manche Familie damit auskommen konnte. Zudem erlaubte es dem jungen Dienstpersonal, etwas Geld zu verdienen um sich, sei es im Gastgewerbe oder sonst wo, eine Existenz aufbauen zu können.

Zur Veranschaulichung, wie die Mitarbeiter damals «gehalten» wurden, dient das von Frau Saratz redigierte Reglement.

Ein anderes Schriftstück, das die Arbeitszeiten definierte, war das Gesetz über den wöchentlichen Ruhetag von 1918. Später galt ein weiteres Merkblatt, das die bereits fortgeschritteneren Arbeitsbedingungen beinhaltet. Das Merkblatt des Bündnerischen Hotelierversains stammt aus dem Jahre 1930 und beschreibt die wöchentliche Ruhezeit des Hotel- und Wirtschaftspersonals.

Wenn vorher Freizeit ein Fremdwort war, stand hier, dass jeder Angestellte nach drei Wochen einen ganzen freien Ruhetag von vierundzwanzig Stunden beanspruchen durfte. Bloss war auch diese Passage reglementiert: Während neun Wochen Hochsaison war Ruhezeit nur am Anfang oder Ende dieser Periode erlaubt. Trotz all dieser hart anmutenden Arbeitsbestimmungen der damaligen Zeit möchte ich einflechten, dass Hoteliers zu Grossvaters oder Vaters Zeiten echte

Reglement.

- I Sämtliche Angestellten sollen Punkt 6 Uhr Morgens zum Frühstück kommen. In einem, dafür im Sommer auflegendem Saale, haben Sämtliche ihren Namen anzuschreiben. Das Frühstück wird 5 Minuten nach 6 Uhr fortgenommen und verfallene Dingen Angestellten, welchen dasselbe nicht eingebracht ist, in einer Kasse von 50 Pfennig.
- II Wenn Angestellte mit Bekleidungsgegenständen, so wie Hüte in Masse gehen, soll gebührende Rücksicht werden. Die Bekleidung soll nicht im Zimmer sondern unten abgehängt damit die Saft nicht gestört werden.
- III Sanktes Sprechen und Lachen auf Corridors und Treppen wie in den Schlafzimmern ist strengstens untersagt.
- IV Die weiblichen Angestellten haben ihre Zimmer und Wägen in Ordnung zu bringen, bevor sie hinausgehen. Das Waschen soll jedoch in den Wasch- und Kochgeschüben stehen bleiben und wird von einer dafür angewiesenen Person, welche auch das Zimmer von Oben in Ordnung zu halten hat, entfernt werden.
- V Das Anstreichen von schmutzigem Wasser auf das Dach ist Allen strengstens untersagt.
- VI Sämtlichen Angestellten ist der Gebrauch des Alkohols im Hause selbst, strengstens verboten.
- VII Das Rauchen in den Zimmern, wie im Corridor, ist nicht gestattet.
- VIII Ausser den Aushörneren Oben und Köchen, welchen zu bestimmten Zeiten der Zutritt in diesem Zimmer gestattet ist, darf Niemand die Angestellten nicht während des Tages ohne Erlaubnis ins Zimmer kommen.
- IX Aufzettelungen ist während des Dienstes und am Diensttagelände, und muss an Werktagen speziell Erlaubnis dafür eingeholt werden.
- X Keiner darf wider bei Tag, nachts Nachtzeit ohne ausdrückliche Erlaubnis sich aus dem Hause entfernen.
- XI Besuche dürfen nur im Besonderen und mit Genehmigung des Bureau angenommen werden.
- XII Keine Sachen dürfen aus dem Hause getragen sein auf die Post befördert werden, ohne vorherige Anfrage im Bureau und ist denselben berechtigt jede Spätschick oder Saft zu öffnen und zu untersuchen.
- XIII Zutritt wird eine Inspektion in den Zimmern der Angestellten vorgenommen, und können auch diese Öffnen durchgeschauen werden.
- XIV Sämtliche Angestellten haben die Verpflichtung, jegliches im Hause gefundene oder von den Kindern in den Zimmern zurückgelassene Gegenstände unverzüglich im Bureau abzugeben. Zuwiderhandlungen dieser Paragraphen werden mit sofortiger Entlassung bestraft.



Patrons waren. Patrons deswegen, weil sie für ihre Mitarbeiter wie Väter sorgten. Gekostet wurde beispielsweise gemeinsam an grosser Tafel, die dadurch auch zu einer Drehscheibe für Unstimmigkeiten und Sorgen wurde. Neben dem Patron hockten auch die leitenden Angestellten, die ihm während der Essenspausen ihre Sorgen und Nöte anvertrauten. So konnte schnell Hilfe geboten und Eskalationen im Betrieb früh im Keim erstickt werden.

Von diesem Ritual hat man sich mit der Zeit verabschiedet, da sich zum einen die Anzahl der Mitarbeiter enorm erhöht hat und sich zum anderen die Hotelierfamilie auch während der Saison ein Stück Privatleben bewahren wollte. Nach wie vor findet das Personal jederzeit eine offene Tür zur Hotelführung.

Links: Die 14 Punkte
des Reglements

Rechts: «Wöchentliche Ruhezeit»

DIE SCHLÜSSELSTELLEN

Eine der wichtigsten Rollen auf der Hotelbühne spielten und spielen auch heute die Chefs de cuisine. Verantwortlich für die kulinarischen Höhenflüge der Erholungsuchenden, wurden sie von jeher zu kleinen Göttern im Reich der Köstlichkeiten erkoren. Auch der Sonnenkönig, Ludwig XIV, pflegte seinen Köchen zu sagen: «Faites moi de la bonne cuisine et je vous fais de la bonne politique.»

Das Klima in der Küche war hingegen vielfach ganz und gar nicht himmlisch. Die enorme Hitze des Kohlenherdes entfachte eine gereizte Atmosphäre und die Kellen verfehlten oft nur um Haaresbreite ihr anvisiertes Ziel: einen unaufmerksamen Commis de Cuisine. Meine Mutter baute sich deshalb als Späher und schützende Barriere zwischen den oppositionellen Küchen- und Servicegruppen auf. Der Küchenchef Scarnizzi aus Brissago etwa schickte die Speisen erst ab, wenn meine Mutter am so genannten Pass Stellung bezogen hatte. Später regierte, nach einigen kurzen Gastspielen anderer namhafter Köche, während langer Jahre der Wiener Herbert Schober das Küchenensemble. Im Ort kannte man ihn als engagierten Funktionär des Skiclubs. Sein Tee am Ziel des berühmten Diavolezzarennens, über die steilen Gletscher bis nach Morteratsch, war legendär.

Der Kücheneinkauf gestaltete sich gegenüber heute natürlich weitaus umständlicher. Vor Ort gab es lediglich Bäcker, Metzger und Gemüsehändler. Alle anderen Produkte mussten vom Unterland eingeführt werden. Ein halbes Dutzend Gemüsehändler standen an jedem frühen Morgen vor dem Lieferanteneingang und nahmen Bestellungen – je nach Verfügbarkeit – entgegen. Gut denkbar, dass sich dabei etliche Machtkämpfe abgespielt haben. Eine Anekdote dazu hat sich, laut meiner Mutter, wie folgt zugetragen. Meine Eltern nahmen im Büro die Hiobsbotschaft der Geschwister Schmid entgegen (damals ein sehr bekanntes Gesangstrio), die ihr Engagement für das Galadinner am gleichen Abend kurzfristig

Unerhört munden ihr die leichten getrüffelten Pasteten, die mit Gemüsebeeten kunstvoll umzirkten Braten, die zarten und schaumigen Desserts, die ihr silberne Messer immer wieder vorsorglich auf den Teller servieren.

*(aus: Rausch der Verwandlung,
Stefan Zweig)*

wegen Heiserkeit absagen mussten. Synchron dazu kam der Metzgermeister Baschnonga aus Zuoz zur Türe herein und rief meinem Vater zu: «Herr Walther, ich hätte da ein wunderschönes Kalb zu verkaufen!», worauf ihn mein Vater anknurrte: «Ich brauche kein Kalb, ich brauche eine Jodlerin!» Leise schloss sich die Tür hinter dem geduckten Baschnonga und das Tagesgeschäft nahm seinen Lauf. Kurze Zeit darauf trat er wieder ein: «Herr Walther, ich habe eine ganz bekannte Jodlerin, nämlich die so und so (Name heute leider unbekannt) für Sie aufgetrieben. Darf ich das Kalb jetzt liefern?» Der Galaabend ging wie geplant über die Bühne. Serviert wurde ein schmackhafter Kalbsbraten.

Geradezu buchstäblich hatte der Concierge eine Schlüsselfunktion inne. Nicht zuletzt deshalb trug er auf seinem Revers als Zeichen seines Berufes die gekreuzten Schlüssel. Er war federführend für die Arbeitskräfte in seinem Departement, wozu Portiers, Liftboys, Chasseurs und früher die Kutscher zählten. Er kümmerte sich um Exkursionen und fädelt Bahn- oder Kutschenfahrten ein, ja einfach alles, was die Kundschaft wünschte. Diese Konstellation brachte ihm entsprechende Geltung vor den Geschäftsleuten im Ort ein, die ihn mit Geschenken umschmeichelten. Anfänglich war der Concierge nicht einmal vom Hotelier bezahlt, im Gegenteil! Er entrichtete dem Besitzer sogar einen Obolus, um diese Stellung innehaben zu dürfen. Daraus wird klar, wie lukrativ dieser Beruf gewesen sein muss.

REMAKE DER WEISSEN SAISON

Die erste Wintersaison des Hotels Walther fiel mit der Eröffnung der Diavolezza-Bahn im Dezember 1956 zusammen. Ein Meilenstein für den Kurort. Dafür waren Vorbereitungen nötig, das Haus überhaupt wintertauglich zu machen. Die Heizung musste in Gang gebracht werden, um eine behagliche Wärme zu fabrizieren. Trotz allem waren die Betten zur Weihnachtszeit voll belegt und Silvester fand die erste rauschende Ballnacht der neuen Dimension statt. Vater befand sich damals im Dilemma, ob er für den bescheiden verkauften Champagner noch immer die Luxussteuer erheben musste, die eigentlich am 1. Januar 1957 aufgehoben worden war. Ich riet ihm pragmatisch, die Fakturierung im neuen Jahr vorzunehmen, womit wir dieses Problem auch in seinem (exakten) Sinn gelöst hatten. Nach Weihnachten folgte das «Januarloch» und verursachte gähnende Leere in den Fluren. Es war eine ungeheuer schwierige Zeit und äusserst mühselig, den Gästen diesen Monat schmackhaft zu machen. Wer plante schon kurz nach Weihnachten Winterferien ein und vor allem in dem Monat, der als der kälteste der Winterszeit galt? Ausgerechnet in diesem ersten Winter sanken die Temperaturen so tief, dass die Wasserleitungen zuhaufl einfroren. Prompt war halb Pontresina ohne Wasser. Nur der nahe Brunnen lieferte noch vom unentbehrlichen Nass, wo sich Köche und Zimmermädchen bedienten, um es an ihren Arbeitsplatz zu schleppen. Doch dann zeigte das Erfolgsbarometer wieder in eine beruhigende Richtung. Es kamen ergiebige Februar- und Märzmonate. Je nach Datum konnten die variablen Ostertage zum Abschluss der Saison das Geschäft versüssen oder einen schalen Nachgeschmack hinterlassen.

WALTHERS, DIE ZWEITEN



Oben: Meine Schwester
Marlies in Engadiner Tracht
Unten: Verlobung Christian und
Barbara, Oktober 1963

Die Sommermonate wurden immer fruchtbarer. Die Berge waren wieder in und die angrenzenden Staaten kamen wieder zu Wohlstand. Die Welt rückte wieder in Reichweite. Vorwiegend waren es Deutsche, Italiener, aber auch Gäste aus den Benelux-Staaten, die sich wieder auf den Weg Richtung Engadin und Pontresina machten. Ich war damals in der Hotelfachschule und nur wenige Wochen im Jahr in Pontresina. Danach setzte ich meine Stagiairezeit in England fort, um im berühmten Dorchester-Hotel in London den Duft der grossen weiten Hotelwelt zu schnuppern. Indes erreichte mich im Sommer 1961 die Nachricht: «Schwerer Autounfall. Eltern erheblich verletzt. Rückkehr umgehend erbeten.» Meine Heimkehr wurde auf die Wintersaison 1961/1962 vorverschoben. Der Einstieg war vertrackt. Noch immer stand das Hotel in ziemlicher Schieflage und verlangte nach grösseren Investitionen.

Der nötige Schub folgte 1963, als eine Serie Bäder und die Küche modernen Auftrieb erfuhren, wie schon im zweiten Kapitel beschrieben. Obwohl meine Schwester Marlies im Sekretariat des «Steinbock» zupackte und meine Eltern noch voll im Einsatz waren, übertrugen sie immer mehr Führungsaufgaben an mich. Etwa musste ich mir Gedanken machen, wie ich genügend Personal für die nächste Saison auftreiben konnte. Dabei flatterten mir die viel versprechenden Bewerbungsunterlagen der, aus Berlin stammenden Rezeptionistin Barbara Chutsch, die nach Jugendjahren in Tanger/Marokko einige Saisons in St. Moritz verbracht hatte, auf den Tisch. Ihre Post hatte bereits einen guten Eindruck auf mich gemacht und ich war gespannt, wie sich die Dame präsentieren würde!

Dabei ahnte ich nicht, dass 1963 die Hochzeitsglocken nicht nur unsere Ehe, sondern auch die vereinte Führung der beiden Hotels einläuten würden. Diese neue Planetenstellung liess für meine Schwester Marlies zu wenig Sphäre, weshalb sie sich für das Bankwesen entschied. In Zürich fand sie nicht nur eine neue Herausforderung, sondern auch ihren Ehemann, mit dem sie bis zu

seinem Tode 2003 glückliche Jahre erlebte und jetzt als Pensionierte am Zürichsee wohnt.

Unsere Familie war 1964, 67 und 68 um drei Kinder gewachsen. Als Kleinfamilie wohnten wir noch abwechselnd in zwei Hotelzimmern im Hotel Walther und während der Zwischensaison im Steinbock. Ein richtiges Nomadenleben, das mit dem Bezug einer Wohnung im neu umgebauten Haus Lardelli, vis-à-vis vom Steinbock, wo schon die Witwe Saratz ihr Zuhause hatte, ein Ende nahm.

Die ältere Generation Walther zog sich nach und nach aus ihrem Lebenswerk zurück. Meine Frau und ich waren dankbar, dass die Grosseltern jetzt häufig das Babysitting übernahmen, was sich für alle fruchtbar auswirkte: Einerseits behielten sie die Hausaufgaben im Auge, andererseits war eine enge Beziehung zwischen Grosseltern und Enkeln möglich, was unseren Kindern unvergessliche Ferienerlebnisse quer durch das Land bescherte.

Seit 1977 leben wir in der Chesa Constanza, dessen Bau ich bereits erwähnte. Die Kinder wuchsen mit den üblichen Freuden und Kindersorgen heran. Die Buben konnten sich nur schwer festlegen, als die Zeit kam, den richtigen Berufsweg einzuschlagen. Meine Meinung dazu kannten sie gut: «Ihr könnt wählen, was ihr einmal werden wollt. Aber solange ihr nicht wisst, was das genau sein könnte, wird die Schulbank gedrückt.» Als Erster entschloss sich logischerweise der Älteste, Hans-Jürg, ebenfalls ins Hotelfach einzusteigen. Ich konnte ihm dazu eine Lehrstelle in einem Hotel in Klosters vermitteln. Bis zum Antritt blieben aber noch einige Monate Zeit, die er musterhaft mit Französischlernen verbrachte. In einem renommierten Institut in der Westschweiz wurde Hans-Jürg auf einmal derart lernbegierig und hakte vorsichtig nach, ob er dort womöglich auch die Handelsschule beenden könne? Diesem Wunsch kamen wir natürlich gerne entgegen und freuten uns über seinen Schulabschluss, worauf die Hotelfachschule in Lausanne anschloss. Nach verschiedenen Praktika in namhaften Häusern wurde er Vizedirektor des Parkhotels Flims. Er traf dort seine Claudia und sie wagten



Die junge Familie
anlässlich einer Schlitteda

gemeinsam den Schritt zur Übernahme der Direktion des Hotels Nicoletta in Zermatt. Seit 2001 führen sie dort das neu gebaute Ressort Riffelalp mit grossem Erfolg.

Unsere Tochter Martina war zur gleichen Zeit in der Mittelschule in Samedan. Nach Beendigung der Schulzeit nahm sie ein Angebot des Kur- und Verkehrsvereins St. Moritz an, wechselte aber 1987 in die Anlageberatung der Kreditanstalt in Zürich. Dort stellte sich bald heraus, dass sie vielmehr grosses Flair für Marketing zu bieten hat. Mit dem Abschluss zur Marketingplanerin holte sie sich die nötige Zusatzqualifikation, womit ihre erfolgreiche Karriere auf diesem Fachgebiet beginnen konnte. 1999 kehrte sie Zürich den Rücken und behält seit 2004 das Marktgeschehen für die Engadin Press Samedan, in leitender Stellung, im Auge. Ihre Beratung für die Drucklegung meines Buches war mir eine wertvolle Hilfe. Dass sie mit ihrem Lebenspartner und ihren beiden Mädchen in Pontresina lebt, ist für unsere Familie eine wertvolle Bereicherung.

Thomas, der jüngste Sohn, entschied sich hingegen für eine Kochlehre im Palace in St. Moritz. Dort empfangen ihn harte Zeiten mit nicht enden wollenden Arbeitstagen. Es gipfelte darin, dass er uns zu Weihnachten von St. Moritz aus eine Glückwunschkarte zum neuen Jahr schickte, da er keine Zeit finden würde, uns zu besuchen. Sein Chef, der legendäre Küchenmaestro Jäger, nahm sich aber nicht nur während der Hauptsaison seiner Lehrlinge gewissenhaft an, sondern nutzte auch die Atempausen des Tourismus, um neben der Küchentheorie mit den jungen Haubenträgern überdies Ausflüge zu unternehmen.

Auch Anne-Rose Guggisberg aus dem Emmental wirkte seinerzeit bei Andrea Badrutt als Sekretärin. Die beiden haben sich seither nicht mehr aus den Augen verloren und 1996 den Bund der Ehe geschlossen.



FRAUENSACHE

Doch wieder zurück zur Arbeit meiner Frau und mir. Für sie wurde es immer komplexer. Mittlerweile engagierte ich mich im Tourismus und in der Politik, ferner brachte die Militärdienstzeit viele Absenzen. Folglich leitete sie die Geschäfte immer selbstständiger und autoritärer. An meinem 60. Geburtstag, 1997, formulierte sie in Anspielung auf meine Abwesenheiten während ihrer Festansprache folgende Passage: «An Scheidung habe ich nie gedacht, aber ab und zu an Mord.» Dieses Bonmot machte rasch die Runde und ist noch heute ab und zu in Freundeskreisen zu hören.

Nebst dem Tagesgeschäft brachten natürlich die vielen Umbauten ein gerüttelt Mass an Arbeit mit sich. Anfänglich konnten die Innenausbauten noch in eigener Regie gestaltet werden. Da füllten Teppichleger unser Büro mit Bergen von Mustern auf und legten obendrauf noch Stoffcoupons für die Vorhänge. Es kam der Tag, wo Barbara erklärte, dass es ohne Innenarchitekten nicht mehr zu bewältigen sei. Der Architekt Markus Schlegel, Zürich, nahm mit viel Geschmack und Fachwissen die Gestaltung der Aufenthaltsräume und Zimmer an die Hand. Leider war sein Stil nicht gerade günstig, was zwischen meiner Frau und mir immer wieder zu Diskussionen führte. Wenn wir uns nach Feierabend geeinigt hatten, dass wir bis hierhin und nicht weiter einwilligen würden, brauchte der Architekt am nächsten Tag nur schmerzlich das Gesicht zu verziehen und meine Frau war schon wieder vom Weg der Tugend abgewichen und der Ausbau erfolgte zum vollen Preis. Aus schlicht und rationell wurde wieder üppig und luxuriös. Natürlich war es tröstlich, dass die Ausbauten immer grossen Anklang bei den Gästen fanden.

AUSGETROCKNET

In den 60er-Jahren blühte die Konjunktur. Sommer wie Winter blieb die Nachfrage konstant. Dafür wurde die Rekrutierung von Mitarbeitern immer problematischer. Die Arbeitsmärkte in der Schweiz, Deutschland und Italien waren völlig ausgetrocknet. Industrie- und Dienstleistungen in den Städten waren attraktiver geworden und liefen den Saisonanstellungen in den Bergen den Rang ab. Es gab Zeiten, da starteten wir in eine Saison mit einem einzigen Zimmermädchen und einem Portier und hatten keine Ahnung, wie wir die Truppe komplett kriegen würden. Einzig in Südtirol boten sich reelle Chancen. Da waren regelrechte «Menschenhändler» am Werk, die Arbeitskräfte in die Schweiz vermittelten. Dafür musste man sich aber selbst auf den Weg machen, um sonntags die offenen Posten bekannt geben zu lassen. Der Vermittler rief nach der Messe den Wartenden lauthals, von einem hohen Stein am Kirchenplatz aus, die vakanten Plätze zu. Es schallte zwischen den Häusern etwa von Hausburschen, die in Pontresina gesucht wurden oder einer Köchin, die am besten sofort mit nach Celerina kommen möge. Wer die Hand streckte, konnte sich sogleich an die Vertragsaushandlungen machen. Nach der Rückkehr, die neue Arbeitskraft hatte man bereits im Gepäck, galt es noch, den umständlichen bürokratischen Einreisekram zu erledigen. Das war eine Übung, in die sowohl die Gemeinde als auch die Fremdenpolizei in Chur involviert war. Bis in die 70er-Jahre hinein mussten sich die Einreisenden zudem einer grenzsanitarischen Kontrolle unterziehen!

Diese unbefriedigende Situation endete mit der Einrichtung von Rekrutierungsbüros des Schweizer Hoteliervereins in Spanien. Italien wurde damit als Hauptexporteur abgelöst, was einen ausgewachsenen Kulturwechsel auslöste. Ölsardinen verdrängten Spaghetti auf dem Personalspeiseplan und die uns vertraute italienische Sprache war auf einmal ungenügend. Meine Frau plädierte für eine notwendige Portion Spanischunterricht, was ich abfangen konnte: «Wenn ich



Auch mit Mordgedanken:
Ein glückliches Paar

einem Mitarbeiter klarmachen möchte, dass er mehr arbeiten müsse, dann könne ich das in bestem Katalanisch tun. Er würde mich nur verstehen, wenn er es wollte. Wenn ich ihm aber zu verstehen gäbe, ich honorierte seine guten Leistungen mit mehr Lohn, verstünde er es auch in meinem radebrechenden italienischen Spanisch!» Dabei machten nicht nur unterschiedliche Essensvorlieben das Verhältnis beider Kulturen zu einer haarigen Angelegenheit. Schwelende Konflikte und Clanbildungen führten nur knapp an Raufereien vorbei und erschwerten das Teamwork ganz wesentlich. Leider sahen wir uns ab und zu gezwungen, gute Arbeitskräfte zu entlassen, bloss um den Hausfrieden wieder herzustellen.

Überrascht hat mich übrigens, wie schnell die Spanier die italienische Sprache erlernten. Den Schlüssel zu diesem Geheimnis entdeckte ich einmal ganz beiläufig. Es lag daran, dass die Iberer an ihren Fernsehgeräten auf ihrem Zimmer keinen spanischen Sender empfangen konnten und sich mit den italienischsprachigen Programmen begnügen mussten. Daher hatten sie die Sprache schon bald intus.

Nach und nach glätteten sich aber auch die nationalen Wogen und die Integration war erfolgreich überstanden. Unterdessen sind die Spanier längst durch Portugiesen abgelöst und wir fragen uns nun, welche Nationalität künftig unsere Personalstruktur neu kolorieren wird. Wie viele Frauen und Männer, Burschen und Mädchen in all den Jahren im Hause tätig waren, lässt sich leider nicht feststellen. Viele, ja sehr viele, blieben über Jahre, verbrachten praktisch ihre ganze Lebensarbeitszeit bei meiner Familie. Interessant wäre ein Index über die Anzahl Pärchen, die sich im Hause gebildet haben. Denn immer wieder lagen Hochzeitsfotos im Postfach, wozu sich kurz darauf die Geburtsanzeigen gesellten. Lauter Nachkommen aus Ehen, die sich ursprünglich im Hotel Walther angebahnt hatten. Etliche Mal besuchten uns ehemalige Angestellte, um ihren Kindern ihren einstigen Arbeitsplatz zu zeigen. Als Heiratsinstitut hat sich das Hotel auf jeden Fall bewährt!

Und heute? Um den Ansprüchen der Kundschaft gerecht zu werden und die vorgegebenen Arbeitszeiten einhalten zu können, sind etwa achtzig Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen am Werk. Darunter sind Dienstverhältnisse von bis zu dreissig Jahren keine Ausnahme. Grossen Wechsel gab es eigentlich vorwiegend bei jungen Köchen und Kellnern, um an verschiedenen Orten Berufserfahrung zu sammeln und Fremdsprachen lernen zu können. Alle hätten es verdient, hier erwähnt zu werden. Stellvertretend möchte ich deren drei erwähnen.

Gody Zeller ist seit 1985 Chef der Hotelbar. Er hat die besten Eigenschaften eines Barmannes. Neben seiner Zuverlässigkeit und peinlicher Sauberkeit kreiert er fantasievolle Getränke und kennt die Wünsche seiner Kundschaft haargenau. Zudem deckt er die soziale Komponente dieses Ortes ab und bleibt dabei äusserst diskret. Es kam schon vor, dass sich anreisende Gäste zuerst erkundigten, ob der Gody noch da sei, bevor sie die Rezeptionistinnen wahrnahmen.

Das Auge der Restauration ist Dino Martelli. Er ist seit 1979 der Captain der Servicebrigade. Dabei hat er es mit drei Fronten zu tun. Einerseits leitet er mit Umsicht und Verständnis seine Mannschaft, zum Zweiten beherrscht er die Kooperation mit der Küchenbrigade. Zum Dritten ist er ein Virtuose im Umgang mit den Gästen. Schliesslich will jeder Gast bevorzugt behandelt werden, was nicht immer praktikabel ist. Wehe, wenn auf dem gewohnten Platz ein anderer Gast thront. Martelli knackt diese Nuss mit Diplomatie, Geduld und südländischem Charme.

Wie vor 100 Jahren sind die Leistungen der Küche massgebend für ein Ferienhotel. In der Tat nehmen verschiedene Tester jedes Jahr Mass und massen sich an, ein endgültiges Urteil bilden zu können. Wohlan, wenn dem so ist. Die Rangierungen des «Walthers» im Gault Millau oder der Bilanz lassen sich sehen und machen uns sogar etwas stolz. Verantwortlich für eine abwechslungsreiche, stets frisch kreierte Speisenfolge ist schon in der zweiundzwanzigsten Saison Michael



Oben: Gody Zeller in voller Aktion. Bei Stellenantritt hatte er noch volle Haartracht.
Unten: Dino Martelli, der umsichtige Maître d' Hôtel

Freudrich. Die Küche ist seine Leidenschaft. In den Blockkursen der Lehrlinge, während der Zwischensaisons, ist er verantwortlicher Fachlehrer für die Ausbildung junger Köche. Immer wieder gibt er etwas Zauberlehre für einheimische Hobbyköchinnen- und Köche während Kochkursen.

Wenn jetzt nur drei Mitarbeiter namentlich erwähnt wurden, liegt mir daran zu betonen, dass jeder auf seinem Posten wertvolle Arbeit leistet, egal ob vor oder hinter den Kulissen.



Der Schein trügt. Beim
Kosten kann es durchaus
streng zu und her gehen.

GLEICHE TÄTIGKEITEN GANZ ANDERS

Ein erwähnenswertes Kapitel ist der Wandel der Büroarbeiten eines Hotels. Zu Beginn wurden die Gästerechnungen in einem so genannten Tagesjournal von Hand niedergeschrieben und je ein Exemplar für den Gast erstellt. Am nächsten Morgen mussten zur fortlaufenden Ergänzung alle Namen und Zahlen übertragen werden. Dieses komplizierte System wurde durch eine Buchungsschreibmaschine abgelöst, mit der wenigstens Rechnung und Journal gleichzeitig verfasst werden konnten.

Erst 1972 konnte man sich diese Handarbeit mittels der ersten elektrischen Buchungsmaschinen ersparen. Eine «Sweda»-Kassenmaschine folgte als nächste technische Errungenschaft und tat ihren Dienst während Jahrzehnten zur vollen Zufriedenheit. Erst in den 90er-Jahren wich sie der EDV. Das Handjournal diente demnach mehr als ein halbes Jahrhundert, auf der Buchungsmaschine wurde über fünfundzwanzig Jahre getippt und seit der Computerisierung wechselt das System alle drei Saisons. Hiess es nicht immer, dass mit der EDV viel weniger Papier verbraucht werden würde? Ich sage Ihnen, das Gegenteil ist der Fall. Und noch etwas: Erst wurde die Handschrift durch die Schreibmaschine ersetzt. Dann folgte für kurze Zeit der Telex, der vom Faxgerät abgelöst wurde und seit einigen Jahren wickelt sich die Korrespondenz zwischen Gast und Hotel im E-Mail-Verkehr ab. Durch das World Wide Web sind auch die Tage des Hausprospektes gezählt. Jetzt kann ein ausgedehnter Spaziergang durch das Haus via Internet genossen werden, um im Anschluss relevante Informationen unter www.hotelwalther.ch abzurufen.



Diese Dame behielt stets den Überblick.

WALTHERS, DIE DRITTEN



Hochzeit von Thomas
und Anne-Rose

Thomas trat den Posten des Vizedirektors im renommierten Hotel Ermitage in Schönried an. Aber es war nur eine Frage der Zeit, wann die Weichen für seine berufliche Karriere gestellt werden mussten. Hätte er sich um eine Direktionsstelle bemüht, wäre man bald darauf gestossen, dass sich im elterlichen Betrieb ein Generationenwechsel anbahnte. Für den jungen Mann wäre es ein steiniger Weg geworden, ein passendes Arbeitsverhältnis zu finden.

Zudem hatte er meine Prämisse, vor der Rückkehr in verantwortlicher Stellung tätig gewesen zu sein, erfüllt. Thomas und Anne-Rose kamen am 14. April 1997 nach Pontresina, um sich in die Leitung der Betriebe einzuarbeiten.

Seither sind schon wieder etliche Jahre vergangen und die 3. Walthers meistern die anspruchsvolle Aufgabe bestens, was ich an folgendem Beispiel illustrieren möchte. Als sich Gäste, die ich auch gut aus meiner Zeit kannte, zur Abreise bereit machten, kam ich zufällig dazu, wie sie sich von Anne-Rose und Thomas verabschiedeten. Als mich die Gäste erkannten, verabschiedeten sie sich: «Auf Wiedersehen, Herr Walther senior. Wissen Sie, bei Ihnen war es auch immer ganz schön...» Diese Äusserung zeigt unmissverständlich, wie wohl sich die Kundschaft bei Walthers III. fühlt.

Es stellt sich die Frage, wie die Nachfolge, das «Erben» geregelt wurde und diese Frage ist mehr als berechtigt. Durch die getätigten Investitionen und den erfreulichen Geschäftsgang wuchs der Wert der Immobilien stetig. Die amtliche Schätzung eines Gebäudes dient sowohl der Brandversicherung als Versicherungswert, der Bank als Massstab für den Kredit und dem Fiskus zur Bemessung der Steuern. Dies hat zur Folge, dass die Übernahme durch einen Erbfolger zu den Steuerwerten schlicht unmöglich ist. Diese bedenkliche und fatale Tatsache hat manche Familie zum Verkauf gedrängt. Überall dort, wo intern keine Lösung gefunden werden konnte, war das Schicksal eines Hotels besiegelt. Mit Geld lassen

sich Häufchen bilden, Mauern können nicht aufgeteilt werden. Im Klartext heisst das: Dank einer gütlichen Regelung von der einen zur nächsten Generation war es möglich, das Unternehmen weiterzuführen. Dazu war eine andere als die amtliche Bewertung notwendig. Eine solche erstellte die SGH (Schweizerische Gesellschaft für Hotelerneuerungen) nach einer zukunftsorientierten Methode. Das heisst, zur Bewertung der Übernahmepreise fanden künftige notwendige Bauvorhaben ebenso Berücksichtigung wie die jährlichen Renovationsarbeiten. Dank dieser Vereinbarung kann mein Sohn Thomas den Betrieb weiterentwickeln und die Geldbeträge für seine zwei Geschwister erwirtschaften. Der Vertrag sieht zudem vor, dass die Erhaltung des Hotels stets Priorität hat. Zwar spricht die Politik immer von der Verbesserung der Rahmenbedingungen für die Hotellerie, geschehen ist aber noch nichts – bald kann es zu spät sein. Denn trotz der getroffenen Vereinbarungen hat die Übernahme enorme Steuern ausgelöst. Wenn es der Politik nicht bald gelingt die Gesetzgebung anzupassen, geht das Hotelsterben in beträchtlichem Ausmasse weiter.

IM TURM WAR NIEMALS EINE SUITE



DER GAST IST KÖNIG

Bitte erwarten Sie jetzt nicht, dass unter diesem Titel brisante oder skandalöse Geschichten über Besucher des Hotels zu lesen sind.

Nein, Diskretion ist eine goldene Regel in unserem Metier. Vielmehr will ich beschreiben, wie sich der Gast, seine Ansprüche und sein Verhalten gewandelt haben. Dabei ist es zweierlei, ob der Aufenthalt vier Wochen oder nur ein Wochenende dauerte. Und es liegt auf der Hand, dass mit Gästen, die mehr Zeit mitbrachten, eine viel persönlichere Beziehung entstand, etliche Male sogar Freundschaften daraus wurden.

Meine Eltern wendeten viel Zeit für Gegenbesuche bei ihren befreundeten Gästen in der Schweiz, Deutschland, sogar in Belgien und Holland auf. Eine Gruppe untereinander bekannter Familien reiste sogar oft gleichzeitig an. So hatten sich die Erwachsenen ihre Gesprächspartner gesichert, die Kinder ihre Spielgefährten und später Tanzpartner. Manch guter Kontakt wuchs daraus, stellenweise sogar ein Bund fürs Leben.

Folgende kleine Episode möchte ich zur Veranschaulichung der Treue unserer Kundschaft erzählen. Eines Tages stand ein wohl bekannter weiblicher Gast vor meinem Schreibtisch, um anzufragen, ob sie für den nächsten Tag ein Filet Stroganoff bestellen dürfe. Diesem Wunsch stand nichts im Wege, doch die Dame führte weiter aus, dass sie diesen Hauptgang vierzig Jahre zuvor auf ihrer Hochzeitsreise bei uns genossen hätte. Es sei das beste Menü gewesen, das sie und ihr Mann je probiert hätten und sie würden seither mit Wonne daran zurückdenken. Nun riet ich ihr davon ab, weil so gut, wie das Stroganoff in der ersten Zweisamkeit in Erinnerung geblieben ist, könne gar niemand kochen! Wir bereiteten ihr eine andere Kreation, was sich bewährt haben muss. Kurz darauf konnte ich ihr Dankeschreiben lesen. Darin rühmte sie den guten Rat und war überaus froh



Christian Walther mit einem prominenten Besucher

über das neue kulinarische Erlebnis, das sie von nun an in bester Erinnerung behalten würde.

Selbst meine Frau, als passionierte Hotelexpertin, ist nicht davor gefeit, von ihrer Wahrnehmung ausgetrickst zu werden.

Sie war mit einigen Freunden, allesamt Gäste des Hotels, zum Skifahren aufgebrochen. Die Mittagspause gönnten sie sich in einem bekannten Restaurant im Skigebiet Corviglia. Nach ihrer Rückkehr pfefferte sie mir die Weinetikette eines Walliser Fendants auf den Schreibtisch und rief: «Mein Lieber, das ist ein Weisswein! Nicht so ein Fusel wie unser Fendant!» Ich nahm ihre Behauptung überrascht zur Kenntnis, bereitete aber für den nächsten Tag eine Blinddegustation vor. Unter fünf verschiedenen Fendants befanden sich neben drei anderen Spitzenprodukten unser Fendant «Les Murettes» und das furiose Vortagsmodell. Nach kurzer Dauer beurteilten alle Beteiligten die Nr. 4 als besten Tropfen und waren überzeugt, dass es «ihr» Wein sein müsse! Mitnichten. Es war der Fendant aus unserem Keller, der schon seit Jahrzehnten auf unserer Weinkarte weilt. Mit diesem Beispiel möchte ich darlegen, wie viel Emotion, Stimmung, Glücksgefühl und angenehme Gesellschaft zur Beurteilung einer Speise oder eines Getränkes beitragen.

In diesem Zusammenhang möchte ich ein filmreifes Intermezzo einfügen, das verdeutlicht, was wir uns alles «einfallen lassen», um nachhaltig im Gedächtnis der Gäste zu bleiben. Untertitel wäre in diesem Fall: Der 1. August. Der ist bekanntlich unser Nationalfeiertag und für die Hotels ein wichtiger Saisonhöhepunkt. Dazu zählt neben der Beflaggung und festlichen Dekoration des Hauses auch das Festmenü vor den Darbietungen und der Festrede im Dorf. Zur Walther-Tradition zählt auch eine Wanderung mit Picknick. Meist führt sie an einen aussichtsreichen Ort abseits der grossen Wanderrouen. Einmal musste der Pfad aber witterungsbedingt ins Tal verlegt werden. Wir nutzten die Aktualität

der Stunde und zeigten den Mitwanderern die neue Schutzverbauung gegen Lawinen im Giandains-Kanal über Pontresina und das Renaturierungsprojekt des Flazbaches in der Ebene von Samedan. Der Picknick-Platz befand sich nahe der Talstation Muottas-Muragl-Bahn. Ein Anruf meines Sohnes Thomas mahnte mich etwas zur Eile, da die erklärenden Ingenieure andernorts auf uns warten würden. Ich entschied mich, abzukürzen und zwar über das Gelände eines Bauernhofes. Die Pferdekoppeln waren verwaist, so dass ich keinen Hinderungsgrund sah. Nicht so die Bäuerin. Sie kam mit einer Zigarette im Mundwinkel wie von der Tarantel gestochen auf mich zugerannt und fing in breitem Zürcher Dialekt an loszupoltern: «Das glaub ich ja nööd. Da goht sonen Trottel vorus und die ganz' Gsellchaft hinte drii!» Ich entschuldigte mich für das Versehen und bat um Wegrecht bis zur Zufahrtsstrasse. Die Frau konnte sich aber nicht beruhigen und eine herbeieilende, etwas jüngere, ebenfalls rauchende Kumpanin complimentierte uns mit einer Zigarette in der Hand auf den richtigen Weg. Das Picknick brachte die nötige Aufheiterung und ich war mir sicher, die Aufregung bereits hinter mir zu haben. Während ich mir später für das Diner frische Kleidung überzog, vermeldete mein Sohn Thomas telefonisch, dass eine Bäuerin gerade ein Schwein vor der Rezeption abgestellt habe. Dieses erschnüffelte soeben problemlos den Weg in den Salon, der zu dieser Tageszeit gottlob kaum beansprucht war. Ich redete auf meinen Sohn ein, der Schwein und Bäuerin am liebsten hochkant hinausgeworfen hätte, sie nicht zu reizen und sie stattdessen auf einen Drink in die Bar einzuladen. Das Borstenvieh, ein schwarzes Hängebauchschwein, konnte mit einer Kartoffelrübenspur wieder ins Freie gelotst werden, wo die ganze bäuerliche Sippe wartete. In diesem Moment stiess auch ich hinzu und bedankte mich bei der Dame für ihren Gegenbesuch, was sie aber nicht verstanden zu haben schien. Da sie die Einladung in die Bar abgelehnt hatte, reichte ich ihr aber eine Flasche Wein, damit sie zumindest auf unser Wohl anstossen könnte. Die Amazonen verstaute ihr Schwein im Auto und brausten davon. Vorbei der Spuk. Aber nicht für die Insassen. Die Sau hatte sich im Hotel zwar als stubenrein



«Wenn Gäste Wiese verhunzen,
tut das Schwein im Salon grunzen.»

Die Episode fand Einlass bei
«Ils placats dal silvester» der
Giuventüna von Samedan

erwiesen, hatte diesen Vorsatz bei der Abfahrt aber scheinbar schnell über Bord geworfen und verdaute den 4*-Schmaus auf der Rückreise, wovon wir am nächsten Tag, nicht ganz ohne Schadenfreude, erfuhren. Kundige Gäste können sich seither vor der Wanderung ein imitiertes Grunzgeräusch nicht verkneifen und die Lacher begleiten uns fortan an jedem Nationalfeiertag. Das besagte Bauernhofareal haben wir fortan strikt gemieden.

Das Wetter war übrigens rund um den 1. August schon öfters schlecht, lange bevor man von Klimaveränderung sprach. Ich erinnere mich, dass in den 70er-Jahren ein Nationalfeiertag auf andere denkwürdige Weise stattfand. Ein Familienvater hatte für seine Kinder einen stattlichen Stapel Feuerwerkskörper besorgt, die er am Abend feierlich zünden wollte. Der kräftige Schneefall hatte für dieses Vorhaben überhaupt kein Verständnis. Erst zu später Stunde klarte die Nacht endlich auf und das kleine Feuerwerk hatte eine zweite Chance bekommen. Weil im Garten 50 cm Schnee lagen, konnte der Papa die Flugkörper ohne Abschussvorrichtung in den Schnee stecken und problemlos steigen lassen. Am nächsten Tag stellte sich wieder schönstes Sommerwetter ein.

Doch zurück zum Wandel der Hotelgesellschaft. Das regelmässige Zusammentreffen gleicher Gästegruppen hatte auch Einfluss auf die Neurekrutierung. Immer wieder brachte jemand neue Gäste mit, um gemeinsam Sport zu treiben oder sich kulturell inspirieren zu lassen. Dabei engagierten diverse Gruppen etwa immer den gleichen Skilehrer oder sie veranstalteten alljährlich ein Tennisturnier. Wenn jemand aus dieser Gruppe mal zu einer ganz anderen Zeit gastierte, stellte er verblüfft fest, dass lauter «neue Gäste» da wären. Neu war aber lediglich er in dieser Periode.

Hat der Gast 25 Jahre Walther erreicht, zeichnen wir ihn mit dem goldenen Steinbock aus. Bei 30, 35 und 40 Jahren erfolgen weitere Ehrungen. Der Rekord liegt bei 71 Jahren. Ich bin gespannt, ob diese Zahl jemals wieder erreicht wird!

Selbstverständlich kreuzen auch unzufriedene Kunden das Hotel auf seinem Lebensweg. Ich meine dabei nicht Gäste, die statt eines roten einen blauen Teppich herbeisehnten oder die Blumen in ihrem Zimmer nicht ausstehen konnten. Nein, solche Wünsche konnten meist innert nützlicher Frist erfüllt werden. Aber wenn einen Gast ein persönliches Problem plagte und er dies am Hotel abreagieren wollte, gestaltete sich die Lösung schwieriger, wenn nicht unmöglich. Immerhin gehört zum Beruf des Hoteliers ein gutes Mass an psychologischem Einfühlungsvermögen.

Nur einmal in all den Jahren habe ich einem Gast, der über Jahre kam und jedes Jahr als unzufriedener Nörgler seinen Aufenthalt verbrachte, geschrieben, dass wir offenbar nicht in der Lage wären, ihn zufrieden zu stellen und er sich bitte einen anderen Ferienort aussuchen möge.

Rückblickend betrachtet hat sich das Ferienverhalten gänzlich verändert. Es verbringen zwar immer noch viele Gäste zwei und mehr Wochen bei uns. Zusehends werden die Aufenthalte aber kürzer, weil die verfügbare Jahresferienzeit lieber auf verschiedene Destinationen verteilt wird. Wenn früher vier Wochen Pontresina die Norm waren, so tingelt man heute für eine Woche ans Meer, verbringt ein paar Tage in einer Metropole, bucht eine Skiwoche in Österreich und eine bei uns. Dabei spielt das Wetter eine viel wichtigere Rolle als je zuvor. Jeder Feriengänger möchte eitel Sonnenschein – und zwar sofort. Und obschon eine Hotelbuchung einen Vertrag darstellt, scheut sich der moderne Konsument auch nicht sonderlich, eine Buchung wieder abzusagen, wenn ihm die Rahmenbedingungen wie Wetter und Schnee nicht passen. Schon manches Mal mussten Gross- oder Schwiegermutter ableben, um als Notlüge für eine Annulla­tion herzuhalten.

DIE ZUKUNFT HAT SCHON BEGONNEN

Tatsächlich weisen die Bauten und Renovationen eine gewisse Unendlichkeit auf.

Die grossen Bauvorhaben, die noch anstehen, sind:

- Tiefgarage
- Weitere Personalunterkünfte
- Optimierung der Heizung
- Erhöhung der Anzahl Suiten
- Erweiterung Wellness

Im künftigen Tourismus werden das gehobene- und Luxussegment oder das zweckmässige Billigangebot erfolgreich sein. Das Mittelmass wird hingegen zu kämpfen haben.

Auch das Verschwinden von Hotels, die zu Ferienwohnungen umfunktioniert wurden, ist beunruhigend. In Pontresina hat man schon 1964 in der Ortsplanung eine Hotelzone ausgeschieden. Diese Eigentumsbeschränkung, reserviert für Hotelbauten, Personalunterkünfte und andere für das Hotel unentbehrliche Anlagen sowie Detailgeschäftslokale, hat sich bewährt. Denn damit konnte der Hotelier mit einer tieferen Besteuerung rechnen, andererseits war die Verwendung des Objektes als Ferienwohnung ausgeschlossen. Ich betone war, weil bei der letzten Gesetzesrevision im Jahre 2003/2004 ein Anteil von 20 % an Zweitwohnungen gestattet wurde. Ein Hotel, das über unbenützten Boden verfügt, kann ihn mit lukrativen Zweitwohnungen überbauen und Geld für den Ausbau im Hotel generieren. Vorausgesetzt, der Besitzer hegt solche Absichten. Natürlich steht der Zweitwohnungsbau in Konkurrenz zur Hotellerie. Rekrutiert werden die Besitzer nämlich aus der Schar der Hotelgäste. Die privaten Ferienresidenzen sind zudem

kaum belegt, belasten die Dörfer zur Spitzenzeit und sind ansonsten so genannte «kalte Betten». Weiter verändert sich die Hotelszene durch die Liebhaberei superreicher Persönlichkeiten, die Gefallen finden, ein Luxushotel in ihrem Portfeuille zu haben. Dass Häuser wie Kulm, Suvretta, Carlton in St. Moritz und Kronenhof in Pontresina auf diese Weise erhalten bleiben, ist für das Engadin ein Segen. Umgekehrt ist es für ein Familienunternehmen wie das unsrige natürlich diffizil, wenn nicht gar unmöglich, vergleichbar zu investieren. Für uns beschränkten sich die Ausbauten auf das erwirtschaftete Geld. Im Falle der «Global players» sind es lediglich willkommene Abschreibungsobjekte.

Was wir dafür besser können, ist der Kontakt zu den Gästen. Die Familie wechselt nicht, wie das die Direktionen tun, und die Betreuung der Kundschaft ist ein wertvoller und bereichernder Teil der Arbeit der Hoteliers.

Noch immer nehmen die Besucher Anteil am Gedeihen und an den Ausbauten «ihres» Hotels. Der Spruch, «jeder Gast ist König, aber jeder König auch nur ein Gast», ist bekannt. Das gilt auch im «Walther» von heute, auch wenn kein König mehr absteigt. Der einzige Monarch, der meines Wissens hier einkehrte, war der griechische. Das war Ende Juli 1917. Im Bewusstsein, dass Angebot, Service und Gastlichkeit stimmen und stets verbessert werden, pflegen wir heute eine selbstbewusste Gastfreundschaft.

Unter diesem Bekenntnis beginnt für das Hotel und dessen Eigentümer das zweite Jahrhundert. Niemand weiss, was in den nächsten hundert Jahren alles geschehen mag.

Das Hotel Walther ist bereit.

