

# Neues Leben im Palazzo Salis

Christian Speck und Monika Müller haben einige Ideen für das historische Hotel in Soglio

**Die Hälfte der Bergeller Hotels hat 2015/16 am Impulsprojekt teilgenommen. Auch das Hotel Palazzo Salis von Soglio wurde auf sein Potenzial hin durchleuchtet. Das aktuelle Pächterpaar setzt neue Akzente.**

MARIE-CLAIRE JUR

1630 wurde der Palazzo Salis erbaut, 1876 mutierte das Wohnhaus zum Gasthaus und Hotel. Nicht nur von aussen beeindruckt der Prachtbau, auch wer das Innere des Hotels mit vielen originalen Ausstattungsgegenständen erkundet, atmet beim Gang durch das Entrée, den Speisesaal, den Treppenaufgang und weitere Räume Geschichte ein. Nicht von ungefähr erhielt der Palazzo Salis 1998 die Icomos-Auszeichnung «Historisches Hotel des Jahres» und gehört seit 2004 zu den Gründungsmitgliedern des «Swiss Historic Hotel». Doch die Grandezza blättert. Der neue Pächter Christian Speck, von Beruf Innenarchitekt, zeigt einige der Schwachstellen auf, die nicht nur ihm, sondern auch der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH beim Screening vor zwei Jahren aufgefallen sind: Lampen, Vorhänge und Vorhangstangen von Ikea, mit Dispersionsfarbe getünchte Zimmerwände, behelfsmässig eingebaute, hölzerne Abdeckungen für elektrische Leitungen. Das passt stilistisch nicht zu diesem Interieur und hat zudem weitere Konsequenzen: «Die Dispersionsfarbe hindert das darunter liegende Gestein zu atmen, das wirkt sich direkt auf das Raum- und Mauerklima aus», sagt Speck. Das Raumklima wurde in den letzten Jahren und Jahrzehnten auch ungünstig durch die fehlende Temperierung beeinflusst: Die Luftfeuchtigkeit nagte an den Mauern. «Eine Analyse hat aufgezeigt, dass ein Investitionsbedarf von rund zwei Millionen Franken besteht.»

## Kleine, aber sinnvolle Erneuerungen

Während noch abzuwarten ist, inwiefern die Eigentümerfamilie in die «Hardware» des Hauses investieren kann und will, hat Speck schon mal mit kleinen Massnahmen versucht, Verbesserungen zu erreichen: Neue Betten und Federkernmattressen, eine einheitliche Lichtregie mit guten Leseleuchten in den Hotelzimmern und Stehlampen in den Gemeinschaftsräumen. Alle mit dimmbarem Licht, schlicht in der Form und einheitlich in der Farbe (schwarz oder weiss). Die modernen Designerstücke bilden einen visuellen Kontrast zur dunklen Arven-Täfelung des Hotelzimmers und passen



Die neuen Pächter haben Ideen und begonnen, diese zum Wohl der Palazzo Salis-Gäste umzusetzen: Monika Müller und Christian Speck.

Foto: Marie-Claire Jur

auch gut in den Aufenthaltsraum mit den neuen schwarzen Ledersofas und -sesseln vor dem historischen Kamin. «Unsere Gästeschaf hat ein Auge für zeitloses, elegantes Design und historische Mauern und Ausstattungsgegenstände», sagt Speck. «Sie erwarten aber auch einen gewissen Komfort.» Und damit sind neben erstklassigen Mattressen auch zeitgemässe Duschen und Bäder gemeint. Nur fünf der insgesamt 16 Zimmer haben eigene Nasszellen. Und diese sind nicht gerade geräumig. Einige Zimmer haben ein Lavabo, die Bäder befinden sich ausserhalb des Hotelzimmers. Bei allem Respekt für den Charme vergangener Tage: Die meisten Gäste, die in Swiss Historic Hotels absteigen, schätzen diese Art von rustikalem Charme nicht mehr.

## Frisch und fein zubereitete Gerichte

«Unsere Gäste sollen im Palazzo Salis Komfort wie Authentizität vorfinden», sagt der Hotelier, der sich in seinem angestammten Beruf mit der Gesamtrenovation von alten Häusern befasst hat. Auch in Soglio hat er schon ein altes Haus komplett umgebaut. Schritt für Schritt möchte er dem stattlichen Haus wieder mehr Glanz verleihen. Dazu gehört auch die Errichtung einer Terrasse im Hof, auf der die Gäste mittags wie auch abends, mit Blick auf die Sciora-Hütte und windgeschützt durch das Palazzi-Ensemble, dinieren könnten. Der Denkmalschutz hat sich hier zu schon lobend geäussert. Ein weiterer Bijou hat das Hotel auch mit seiner historischen Gartenanlage hinter dem Pa-

lazzo, die 2009 mit dem Schulthess-Gartenpreis ausgestattet wurde.

Liebhaber von authentischer Kultur sind üblicherweise auch Liebhaber einer authentischen Küche. Dies ist das Reich von Specks Frau Monika Müller. Sie setzt auf lokale und regionale (Bio-) Produkte, die frisch zubereitet werden. Im Stile einer Küche, die der mediterranen näher steht als der französischen und auch die regionale alpenländische Tradition mit einbezieht. Die Gerichte sind delikat zubereitet: Auf der Minestrone thronen feine Schnittlauchblüten, das Steak stammt vom Bergeller Kalb, die Polenta enthält einen Kern von frischem Ziegenkäse des Bauern von nebenan und der Budino della Nonna mit Erdbeer-Coulis und schmalen Rhabarberstreifen hat einen Geschmack, der Dessertliebhaber in den siebten Himmel versetzt.

Speck und Müller haben einen fünfjährigen Pachtvertrag unterschrieben. In diesem Zeitraum wollen die beiden den Rückgang der Logiernächtezahlen stoppen. «Letzten Sommer haben wir schon deutlich zulegen können im Vergleich zum Vorjahr», sagt Speck. Mit einigen wenigen Investitionen in den Seminarraum hoffen die neuen Gastgeber, das Hotel auch vermehrt für Tagungsteilnehmer attraktiv machen zu können. Ein kulturelles Veranstaltungsprogramm, das im Sommer im und rund um den Palazzo vom neu gegründeten Vereine «edizione Palazzo Salis» kreiert wurde, soll das seine hinzutun (siehe Kästchen).

www.palazzo-salis.ch



Ein Einzelzimmer: Neu und Alt harmonieren.

Foto: z.Vfg.

## Übersicht über die Sommerevents

Sonntag, 28. Mai, 16.00 bis 17.30 Uhr: Kaminfeuersgespräch zum Thema «Design & Innovation in Berggebieten» mit Gian Andrea Scartazzini (Mühlensbesitzer Promontogno) und Heinz Wagner (Hochschule für Gestaltung und Kunst Basel) unter der Leitung von Jon Bollman (Herausgeber der Zeitschrift Transhelvetica). 8. Juli: Eröffnung der Ausstellung von Eric Hattan «à la re-

cherche», Vernissage am 9. Juli um 11.00 Uhr, Künstlergespräch am 21. Juli um 17.00 Uhr, Finissage am 23. September um 17.00 Uhr. 10. August: Lesung mit Arno Camenisch. 9. September: Lesung mit Michael Krüger. 9. bis 14. September: Literaturwerkstatt mit Michael Krüger. 16. September: Konzert auf der Piazza mit dem Marco Todisco Trio.

www.edizione-palazzo-salis.ch

## Hälfte der Alpenflora vom Aussterben bedroht

Biodiversität In den Alpen drohen 47 Prozent der Pflanzenarten bis Ende des Jahrhunderts auszusterben. Das schreibt die Internationale Alpen-schutzkommission CIPRA in einer Mitteilung zum internationalen Tag der biologischen Vielfalt vom 22. Mai. Die Organisation ruft diesbezüglich zu mehr Taten für die Naturvielfalt auf.

Es war 1992, also vor 25 Jahren, als das Übereinkommen über biologische Vielfalt an der Konferenz der Vereinten Nationen über Umwelt und Entwicklung im brasilianischen Rio de Janeiro zur Unterzeichnung freigegeben wurde. Seither hat der Begriff «biologische Vielfalt» beziehungsweise «Biodiversität» gemäss der CIPRA an Bekanntheit und Bedeutung gewonnen. Dennoch sind jedes Jahr immer noch enorme Verluste an Biodiversität fest-

zustellen. In den Alpen drohen bis ins Jahr 2100 rund 47 Prozent der Pflanzenarten auszusterben.

Mit dem Projekt SPARE (Strategic Planning for Alpine River Ecosystems) testen die CIPRA International und ihre Projektpartner neue Lösungswege und fragen: «Wie bringen wir Zuständige und Interessierte dazu, sich für ein ganzheitliches Management der alpinen Flüsse über administrative und fachliche Grenzen hinweg zu engagieren?» Das Projekt «speciAlps» setzt auf Partizipation. Es will echte Naturvielfalt vermehren, indem Naturschätze erkannt, geschützt und zugänglich gemacht werden. Schätze wie Hochstammabäume, Wiesen oder Grünstreifen sind in jeder Gemeinde vorhanden und realisierbar, gehen aber oftmals vergessen, so die CIPRA. (pd)

## Centro Sanitario Val Poschiavo mit erstem erfolgreichen Betriebsjahr

Poschiavo Mit einem überwältigenden Ja haben die Stimmberechtigten der Gemeinden Brusio und Poschiavo am 5. Juni 2016 der Fusion des Ospedale San Sisto, des Casa Anziani und der Spitex in die Stiftung Centro Sanitario Val Poschiavo (CSVP) zugestimmt. Die Zusammenführung erfolgte rückwirkend auf den 1. Januar 2016, weshalb für das erste Geschäftsjahr 2016 auch erstmals eine konsolidierte Jahresrechnung aller fusionierten Betriebe erstellt werden konnte.

Der Stiftungsrat des CSVP hat an seiner letzten Sitzung die Jahresrechnung 2016 mit einer Bilanzsumme von 31,39 Mio. Franken und einem Gewinn von 638'920 Franken (dieser Betrag wird dem Stiftungskapital gutgeschrieben), sowie den Bericht der

Revisionsstelle zur Jahresrechnung gutgeheissen.

In diesem ersten Geschäftsjahr wurde von allen Mitarbeitenden des CSVP ausserordentlich viel geleistet, galt es doch tagtäglich für alle Patienten da zu sein und für sie das Beste zu leisten, sei es mit der Spitex in der Pflege zu Hause, im Heim oder im Spital – und daneben die organisatorischen Veränderungen vom Einzelbetrieb hin zum Centro Sanitario zu bewältigen.

Die Spitex erbrachte mit 1,337 Mio. Franken Leistungen praktisch in gleicher Höhe wie im Vorjahr, wobei die öffentliche Hand (Kanton und Gemeinden) 72075 Franken weniger, nämlich nur noch 871'263 Franken bezahlten. Total wurden 179 Patienten zu Hause gepflegt und betreut. Die Casa Anziani hat einen Ertrag von 5,986

Mio. Franken oder 192'880 Franken (+3,3%) mehr erarbeitet, was auch damit zu tun hatte, dass die 73 Bewohner (Stand Ende 2016) mehr Pflege und Betreuung benötigten als noch im Vorjahr.

Im Jahre 2016 kamen 42 Kinder im Ospedale San Sisto zur Welt, zwölf mehr als im Jahre 2015, aber gleich viele wie im Durchschnitt der letzten Jahre. Akut waren 98 Patienten (21,4%) mehr hospitalisiert als im Vorjahr bei einer tiefsten je errechneten durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 7,48 Tagen. Die ambulanten Patientenfälle haben im 2016 wiederum stark zugenommen: 6303 Fälle oder 501 (+8,6%) mehr als im Vorjahr. Im Spital wurden Einnahmen von 10,591 Mio. Franken (+5,69% gegenüber 2015) erwirtschaftet. (pd)