

Geborgenheit in Grandezza

Palazzo Salis – Swiss Historic Hotel hoch über dem Bergell

Was liegt näher für einen Stress-Geplagten, als sich zur Erholung für Hotels zu entscheiden, die Geborgenheit versprechen: für familiäre Häuser mit Grandezza? Orte an denen du dich schon früher wohl gefühlt hast. Ich denke an den Palazzo Salis in Soglio und das Waldhaus in Sils Maria. Die Turmzimmer des Waldhaus kenne ich von Kulturanlässen. Der Palazzo hatte mir vor Jahrzehnten schon einmal Zuflucht geboten. Ich will endlich im Dichter-Zimmer schlafen. Vielleicht wird Rainer Maria Rilkes Geist den meinen beflügeln?

Siehe da: Die Inspiration kommt in Soglio eines Nebelmorgens, den die goldene Sonne und die gegenüberliegenden weissen Bergeller Bergspitzen zum Traumtag erglühen lassen. Die Mutter des Hoteliers Christian Speck hatte ihre neuen Pflanzen- und Blumengestecke in Arbeit, als ich vom Morgenspaziergang zurück kam. Die in grossen und kleinen Vasen entstehenden Kunstwerke und ein Gespräch mit der Gestalterin regten meinen Appetit auf das Frühstücksbuffet mit lauter lokalen und regionalen Leckereien an: Joghurt, frischer Geiss-, gut gelagerter Alpkäse, Trockenfleisch, Konfitüren, knuspriges Brot, Apfelschnitze und frische Äpfel und Birnen aus dem Palazzogarten.

Es folgt ein Dorfrundgang mit Kurzaufenthalt im wild verwunschenen Garten des kleineren Salis-Hauses. Spazieren zum nahen Hof von Marco und Heidi Giovanoli. Nach dem Staunen über den grossen Gemeinschaftsbrunnen und andere Bauten, schlichte wie stolze Bauern- und Bürgerhäuser des preisgekrönten Soglio, erfrischt die Sanftmut des Bauern und die frohe Energie der Bäuerin: überzeugende Bio-Landwirte sind sie, Erhalter alpiner Landschaft mit Weiden, Ställen, Heuschobern – all das, wofür die Unterländer den Berglern dankbar sein sollten.

Was die Soglio-Giovanolis nicht alles hegen und pflegen an Kälbern, Lämmern, Ziegen, Hühnern, Wachteln. Was nicht selbst verarbeitet wird, geht ins nahe Vicosoprano zum Metzger und zur Sennerei. Die dortige Latteria Bregaglia wird auf biologischer Grundlage von Urs Schmid geführt. Seine Spezialitäten sind zahlreiche Sorten Käse, weich, halbhart, hart ebenso wie köstliches Joghurt. Zu den Hauptabnehmern gehören der Palazzo Salis und das Waldhaus, die einander auch gegenseitig Gäste schicken.

„Achte auf das Heben der Augenbraue des Concierge“, lautet ein Insider-Tip. Höfliche Natürlichkeit, Aufgehobensein, Wohlfühlen, Geborgenheit nenne ich es. Das finde ich ausgeprägt bei Christian Speck und Monika Müller im Palazzo wie bei Familie Dietrich-Kienberger Senior und ihren Juniors im Waldhaus. Die Mitarbeitenden tragen viel zur Atmosphäre bei. Im Palazzo sind die meisten von ihnen aus Soglio und Umgebung!

© 2017 Andreas Doepfner, Männedorf, Schweiz

Das zuletzt erschienene Buch des Autors heisst «Souvenirs». Der langjährige frühere NZZ-Redaktor erinnert darin an die ersten zwölf Jahre des Kulturfestivals Origen, von den frühen Inszenierungen bis zum Theaterturm auf dem Julierpass.