

Fünf Sterne *fürs Personal*

SAISONNIERS IM WALDHAUS, SILS

✍ Maya Höneisen 📍 Judith Stadler & André Uster

Sie kommen aus Portugal, Italien, Deutschland oder Slowenien. Sie sind die guten Geister hinter den Kulissen. Die Saisoniers. In den Hotels der alpinen Tourismusdestinationen sind sie mitverantwortlich fürs Gästeverwöhnprogramm. Zum Beispiel im Fünfsternehotel Waldhaus in Sils Maria.

Auf einem bewaldeten Hügel über dem kristallinen Silsersee thront die Märchenburg. Erbaut im Jahre 1908 nach den Entwürfen des Hotelarchitekten Karl Koller im Auftrag von Amalie und Josef Giger, den Urgrosseltern der heutigen Besitzerfamilien. Das Paar träumte damals den Traum eines eigenen Hotels. Ein Luxushaus sollte es sein. Perfekt platziert, wohnlich, für Gäste aus aller Welt, zeitlos und für die Ewigkeit gebaut. Hundert Jahre später ist das Haus aus der Belle Epoque noch weitgehend im Originalzustand erhalten. Über all die Jahre wurde es mit Liebe und Sorgfalt gepflegt. Im Jahre 2005 erhielt es gar die Auszeichnung «Historisches Hotel des Jahres». Heute steht das Waldhaus in Sils Maria unter der Leitung der inzwischen vierten Generation: Maria und Felix Dietrich sowie Marias Bruder Urs Kienberger. Zusammen mit den Inhabern geben 140 gute Geister mit viel Empathie, Engagement und Sinn für die Kultur eines grossartigen Hauses ihr Bestes, um die Gäste zu verwöhnen und einer glanzvollen Epoche

der Engadiner Hotellerie Rechnung zu tragen. Wie es sich für Geister – auch für gute – gehört, sind sie für die Gäste kaum wahrnehmbar oder bleiben gar unsichtbar. Im Hintergrund jedoch sind sie stets zur Stelle: Sie schütteln Kissen, richten die Betten, rühren in Pfannen und Töpfen, schleppen Taschen und Koffer, servieren den Drink, dekantieren den Wein und reichen den perfekt angerichteten Teller. Und noch eine Besonderheit zeichnet sie aus. Sie alle sind Saisoniers.



OSCAR COMALLI, Sommelier und Chef de service

DER AUSGEGLICHENE Aus der Betreuung seiner Gäste macht Oscar Comalli Kultur und trägt damit den Geist des traditionsreichen Hotels mitten in den Speisesaal. Mit Stil und Klasse kümmert er sich da um das Verwöhnprogramm an der Front des kulinarischen Bereichs. Genau dahin passt er auch: kultiviert, mit viel Gespür und stets den richtigen Worten für seine Klientel. Er hätte mit dieser vornehmen Zurückhaltung auch schon zur Entstehungszeit des Hotels genau dahin gepasst.

Der 39-jährige kommt aus Gordona, einem kleinen Dorf neben Chiavenna und arbeitet als Wochenaufenthalter im Hotel Waldhaus. Seine Frau, eine Französin, und die beiden Kinder wohnen auf der anderen Seite der schweizerisch-italienischen Grenze. Anfang der 90er-Jahre, als die Stellen in der Region Chiavenna nicht sehr zahlreich waren, kam er nach seiner Hotelfachausbildung ins Waldhaus. Sein beruflicher Werdegang ist der klassische: erst Commis, dann Chef de rang, Chef des A-la-carte-Restaurants, und heute Sommelier und Chef de service im Speisesaal. Ob er auch weiterhin bleiben möchte? Ein knappes, aber umso kräftigeres «si» begleitet ein stilles Lächeln. «Ich bin zufrieden, ich habe ein gutes Leben.»



CARMEN KEIL, Demi-chef de Bar

DIE QUEREINSTEIGERIN «Ich gehe jetzt und springe ins kalte Wasser.» Damit war der Entscheid für die Auswanderung in die Schweiz gefallen. Gelandet ist Carmen Keil im Fextal. Glücklich gelandet, wie sie sagt: «Ich bin hier richtig aufgelebt. Für mich ist es perfekt im Engadin.» Davor war die 47-jährige Deutsche aus Sachsen zahnärztliche Assistentin, Wirtschaftsleiterin in einem Seniorenheim, hat Computer, Fax und Telefone verkauft, eine Eisdiele und ein Restaurant geführt. Letzteres, bis dieses wirtschaftlich nicht mehr tragbar war und die Frage nach dem «Was jetzt» auftauchte.

Das «Was jetzt» ist nach dem Fextal seit fünf Saisons die Bar im Hotel Waldhaus. «Hier bleibe ich, solange mich das Haus will», ist sie für sich selbst sicher. «Vielleicht nicht als Barfrau, das kann man als Frau ja nicht ewig machen», fügt sie hinzu. Aber keine Frage, für die fröhliche und offene Optimistin wird sich der Weg schon finden. Für ihre Zukunft müsse sie sich aber sprachlich noch fit machen, erzählt sie. Nach dem Italienisch, das sie sich letztes Jahr in Florenz angeeignet hat, steht bei Carmen Keil Französisch auf dem Programm. Und Romanisch? «Ja, klar, das kommt dann gleich danach. Die Sprache ist der Zugang zu anderen Menschen. Und man soll schliesslich nie aufhören zu lernen.»



DOMINGOS FERREIRA DOS SANTOS, Chef d'étages

DER GRENZGÄNGER «Vielleicht ein bisschen besser leben?» Ein fast entschuldigendes Lächeln liegt bei diesem Satz auf seinem Gesicht. Der Grund für Domingos Ferreira Dos Santos' Emigration war die schlechte wirtschaftliche Lage in Portugal und mangelnde Arbeit. Sein Weg führte deshalb zuerst in den Süden Frankreichs, wo sein Bruder lebte. Sporadisch verdiente er etwas Geld in der Landwirtschaft, pflückte Melonen und Erdbeeren. Nach drei Jahren folgte er seiner älteren Schwester ins Engadin. Er fand Arbeit in St. Moritz, dann in Celerina und Pontresina. Im Dezember 1993 wechselte der heute 42-jährige ins Waldhaus in Sils. Inzwischen hat ein grösserer Familiennachzug stattgefunden. Neben seiner Frau, die er in St. Moritz kennen gelernt und 1995 geheiratet hat, arbeitet auch sein Bruder mit seiner Frau im Waldhaus, wie auch eine Cousine mit ihrem Mann. Ob die Anwesenheit der Familienmitglieder über Heimweh hinweghelfe?

«Heimweh ist immer da», sagt Domingos und ordnet gedankenverloren Äpfel in einer Fruchteschale. Dann erzählt er, dass letztes Jahr sein Vater gestorben und seine 73-jährige Mutter krank sei. «Schwierig, wenn man nicht da sein kann», fügt er leise bei, wischt dann kurzum die schweren Gedanken weg und wechselt wieder in die Waldhaus-Welt: «Super, super hier, ich bin zufrieden.» In der Schweiz hätte er Arbeit und mindestens seine direkte Familie und seine sechsjährige Tochter bei sich. Ein Leben in zwei Welten, mit dem er zurechtkommen muss.



MARIA CHRISTINA SORILHA FERREIRA, 2. Gouvernante

DIE STILLE Ihr Reich sind die Etagen. Maria Christina Sorilha Ferreira betreut 15 Zimmermädchen, schaut zum Rechten in den Gästezimmern, in der Hotelhalle und erfüllt da jeden Wunsch, der ihr von Gästeseite zugetragen wird. Alles soll perfekt sein, der Gast soll sich wohlfühlen. Die bescheidene, zurückhaltende Portugiesin liebt ihren Job, seit sie aus wirtschaftlichen Gründen 1989 durch ihren Bruder ins Waldhaus kam. Als Zimmermädchen begann sie damals, seit zwei Jahren ist sie die 2. Gouvernante. Ihr heutiger Mann kam ein Jahr nach ihr nach Sils, damals für sie noch ein Bekannter aus demselben Dorf in Nordportugal. Aus der Porto-Region? Die Frage, der Gedanke an Portugal und ihr Dorf zaubern ein Lächeln auf Maria Christinas Gesicht: «Si è buono, il Porto.» Sie und ihr Mann fanden im Waldhaus zusammen und heirateten vier Jahre später. Ob sie einmal ganz zurück nach Portugal möchte? Das «si» kommt von Herzen und strahlt aus den Augen. Aber das Engadin gefalle ihr sehr gut. «La natura qui è pura», schwärmt sie.

DENNIS REMO BRUNNER, Sous-chef

DER «JUNGE WILDE» Eigentlich hätte er nach seiner Ausbildung als Bäcker/Konditor und Koch nur eine Saison im Waldhaus bleiben wollen, erzählt der 27-jährige Österreicher aus Lustenau. Daraus seien nun inzwischen doch zehn geworden. Und dies, obwohl er ursprünglich einmal Profifussballer hätte werden wollen. Da hätten aber seine Eltern abgewinkt. Gut so, denn Dennis Brunner ist Koch mit Leib und Seele. Das beweist er mit Neugier und Faible für Unkonventionelles und mit seinen Weiterbildungen. Dennis Brunner liess sich 2007 zum diplomierten Diätkoch, 2008/09 zum Gastronomiekoch mit eidgenössischem Fachausweis ausbilden. In den Monaten zwischen den Saisons schaute er in die Kochtöpfe der grossen Hotelküchen in Singapur und Hongkong oder in diejenigen der experimentellen Küche eines Stefan Wieser im Entlebuch, wo Gerichte auch schon mal mit Arvenholz parfümiert werden. Selbst die Molekularküche blieb vor Dennis Brunner nicht sicher. Davon sei er allerdings wieder abgekommen: «Dieser Versuch war schon sehr aufwendig.» Dennis Brunner, ruhig, zurückhaltend, auch gerne mal für sich, ist wohl ein Tüftler in seinem Fach. Dies mit viel Experimentierfreude und noch mehr Lust am Kochen. Das spiegeln auch die vorderen Ränge an nationalen und internationalen Wettbewerben und sein letztjähriger 3. Platz am internationalen Kochwettbewerb «Junge Wilde».



ANETA LEPACEKOVA, Chef de rang

DIE ANPASSUNGSFÄHIGE Ihr grösstes Projekt ist das Haus in der Slowakei, welches sie zusammen mit ihrem Freund baut. In zwei Jahren soll es bezugsbereit sein. «Wir müssen etwas haben, wenn wir zurückkommen», erklärt Aneta Lepacekova. Sicher, zurück möchte sie, den Zeitpunkt lässt sie offen: «Es kommt, was kommt, ich weiss es noch nicht, mal schauen.»

Die zierliche 25-Jährige ist zusammen mit ihrem Bruder, ihrem Freund und dessen Neffen im Waldhaus. Alle vier arbeiten sie im Speisesaal, alle als Chef de rang. Davor, in der Slowakei, begann sie nach der Realschule das Sportgymnasium. Die Berufsaussichten als Sportlehrerin waren aber schlecht. Sie brach deshalb das Studium ab und wechselte an eine Hotelfachschule. 2003 wurde sie von Lehrkräften der Swiss School of Tourism and Hospitality Passugg für ein Praktikum in der Schweiz ausgewählt und kam dazu nach Bivio. Sie hätte Glück gehabt, sagt sie: «Mein Freund wurde fürs Waldhaus in Sils gewählt. Jeden zweiten Tag besuchte er mich in Bivio – per Autostopp!» Nach Abschluss ihrer Ausbildung in der Slowakei kehrte sie mit ihrem Freund im Winter 2005 nach Sils zurück. Ihr Bruder folgte kurze Zeit später. Also sei doch mindestens ein Teil ihrer Familie hier, hält sie fest. Und: «Das ist gut für meine Mutter. Sie weiss so, dass alles unter Kontrolle ist.»



REINHARD HOFMANN, Chef de Bar

DER GERADLINIGE Zuerst kommt der Gast. Und diesem liest er jeden Wunsch von den Augen ab, sofern dieser denn nicht schon von einem früheren Aufenthalt im Kopf gespeichert ist. Das Lieblingsgetränk, das Lieblichstischehen, vom Namen ganz zu schweigen: Wenn um Stammgäste geht, weiss Reinhard Hofmann alles. Alte Schule, die er nicht nur von sich selbst verlangt, sondern in die er auch seine jungen Mitarbeiter steckt. «Dass jemand zu spät kommt, das gibts bei mir nicht. Die Arbeit muss stimmen.» Reinhard Hofmann drückt sich klar aus. Hinter der markig kantigen Schale ist aber auch Einfühlungsvermögen versteckt. Seine Mitarbeiterin, die 2. Barfrau, sei ein bisschen die Mutter des Teams, verrät er. Das brauche es auch. «Wenn jemanden der Schuh drückt, geht er zu ihr.» Sie hätte dann einen umso schwereren Stand, wenn er frei habe und sie seinen Führungsstil vertreten müsse.

Seit 22 Jahren ist der 43-jährige gebürtige Oberösterreicher dem Waldhaus treu. In diesen Jahren hat er sich zum diplomierten Betriebsleiter und zum eidgenössisch diplomierten Restaurateur weitergebildet. Nun bildet er sich noch zum Weinberater aus. Dies soll zu einem weiteren Standbein für die Zukunft werden. Denn: «Ewig stehe ich ja nicht hinter der Bar. Man wird schliesslich auch nicht jünger.»



RENATO PELLEGRINELLI, Chef pâtissier

DER PRAGMATIKER Schuld an seinem heutigen Job sind eigentlich die Kinder des Patrons. Damals, in den Jahren 1986/87, hütete seine Frau als Babysitterin die jüngste Generation der Waldhauskinder, während er sich zur selben Zeit im selben Haus seine Sporen als Pâtissier abverdiente. Das Waldhaus war aber für Renato Pellegrinelli damals nur Durchgangsstation. Sein Ziel nach der Lehre als Bäcker/Konditor, die er 1981 abschloss, war klar: Er wollte in den fünf besten Hotels der Welt je eine Saison gearbeitet haben. Nach der Wintersaison 1987 verabschiedete sich der Misoixer deshalb wieder vom Waldhaus zum nächsten Etappenziel. Nicht so seine spanische Frau, die wohl mit ihm ein Haus weiter zog, mit dem Herzen aber bei den betreuten Kindern blieb und Kontakt hielt. Fünf Jahre später, 1992, holte der Patron seine Kinder bei ihr von einem Ferientaufenthalt ab und schlug bei dieser Gelegenheit Renato Pellegrinelli vor, ins Waldhaus zurückzukehren. Man ratschlagte bei Pellegrinellis, überlegte, wog das Für und Wider ab – für eine Spanierin war es doch ein bisschen kalt im Engadin – und entschied sich dann doch dafür.

Nebst Kuchen und Törtchen in der Küche bäckt Renato Pellegrinelli auch das Sportprogramm für die Waldhaus-Mannschaft. Er organisiert Volleyball-, Badminton-, Boccia-, Pingpong- oder Tennisturniere. In den Zwischensaisons packt er als Maler im Betrieb mit an. «So habe ich eine Ganzjahresstelle, und zu Malen gibt es immer», meint der Chef über alles Süsse im Waldhaus ganz pragmatisch.

E

Five stars for the personnel Seasonal staff in the Waldhaus, Sils

The fairytale castle is enthroned on a forested hill above the crystal-clear Silsersee lake. Inside, one thing above all else: style – and art-nouveau style. And peace, harmonious, relaxing peace. The hotel was built in 1908 to the design of hotel architect Karl Koller, commissioned by the great-grandparents of today's family of owners. It was to be a luxury hotel, in a perfect position, with total comfort, for guests from all over the world, timeless and built for eternity.

One hundred years later, the hotel from the "belle époque" era remains largely true to the original: looked after with much love and care throughout the years. In 2005, it was awarded the title of "Historic Hotel of the Year". Today it is managed by the fourth generation: Maria and Felix Dietrich and Maria's brother Urs Kienberger. And with them, 140 good spirits who, with great empathy, engagement and a feeling for the culture of a superb hotel, dedicate themselves to the well-being of their guests and pay tribute to the glorious epoch of the Engadin hotel industry: the seasonal staff.