

Ein besonderer Geburtstag

1904 begrüßte die Familie Brenn-Decurtins die ersten Gäste im Hotel «Schweizerhof» in Lenzerheide. Seitdem sind 111 Jahre vergangen. Gefeierte wurde dieser besondere Geburtstag mit einem Alpbabend, der vom Bündner Schriftsteller Arno Camenisch begleitet wurde.

■ Von Nicole Trucksess

In der Bündner Stube des Hotels «Schweizerhof» sitzt Arno Camenisch an einem kleinen Tisch, umringt von den Gästen des Abends, die gebannt seinen Worten lauschen. Der in Tavanasa geborene Schriftsteller liest aus seinem mehrfach ausge-



Arno Camenisch zog die Gäste des Alpbabends im Hotel «Schweizerhof» bei seinen kurzen Lesungen in den Bann. Bild Janosch Abel

zeichneten Buch «Sez Ner», in dem er das Leben der Äpler während eines Sommers beschreibt – ein Leben, das mal mehr, mal weniger idyllisch ist. Melodisch klingen die Worte, für ungeübte Ohren fremd, nur Bruchstücke sind zu verstehen. Arno Camenisch liest auf Sursilvan – um gleich darauf ins Deutsche zu wechseln. Wenn Arno Camenisch liest, dann vermag er die Zuhörer zu fesseln. Von abschätzig bis feinsinnig humorvoll reicht die Tonlage. Es macht Spass, ihm zuzuhören.

Nach dem literarischen Auftakt geht es für die Gäste zum kulinarischen Teil. Der Alpbabend steht ganz im Zeichen von Kartoffeln und Käse.

Filisurer Erdäpfel

Marcel Heinrich, der mit seiner Frau Sabina den Biohof Las Sorts in Filisur führt und inzwischen 34 Kartoffelsorten anbaut, hat den Gästen einige seiner Kartoffelsorten mitgebracht und erklärt, worauf es beim Kartoffelanbau ankommt. Vor zwölf Jahren begann er mit dem Anbau der «verrückten Bergkartoffeln». Dank des steinigen und sandigen Bodens und dem milden Klima kann er beachtliche Anbauerfolge mit den unterschiedlichen Kartoffelsorten, die alle einen eigenen Geschmack haben, verzeichnen.

Käse aus Andeer

Für den Käse, den die Gäste geniessen dürfen, zeichnen Martin (Floh) Bienenrth und seine Frau Maria aus Andeer verantwortlich. Seit 14 Jahren führt er gemeinsam mit

seiner Frau, Maria Meyer, die Sennerei in Andeer. Hier ist Maria für die harte Arbeit beim Käsen zuständig, während «Floh» sich anschliessend liebevoll um den Käse kümmert und ihm «beim Reifen zusieht». Junger Alpkäse bis Andeerer Granit konnten sich die Gäste schmecken lassen.

Während Küchenchef Hansjörg Ladurner und René Bissig die einzelnen Gänge für die Gäste des Alpbabends auf die Teller zauberten, versammelten sich die Gäste zwischen den einzelnen Gängen immer wieder in der Bündnerstube, wo Arno Camenisch ihnen weitere Kostproben seines schriftstellerischen Könnens gab.

Mit den kurzweiligen Lesepausen und den interessanten und amüsanten Anekdoten von Marcel Heinrich und Martin «Floh» Bienenrth zu Kartoffelanbau und Käseherstellung verging der Alpbabend wie im Flug. Aber auch die vergangenen 111 Jahre gingen schnell vorbei. Bei der Eröffnung des Hotels «Schweizerhof» am 14. August 1904 gab es weder elektrisches Licht noch Telefon – wohl aber einen Speisesaal mit guter Küche, eine Badeeinrichtung und freundliche Zimmer mit Balkonen und Sicht auf die herrliche Bergwelt. Vor 25 Jahren haben Andreas und Claudia Züllig-Landolt das Hotel übernommen. Heute verfügt das Hotel über 80 Zimmer, fünf Restaurants, Seminarräume und eine Wellnessoase. Auch wenn sich im letzten Vierteljahrhundert viel verändert hat – die Leidenschaft ist geblieben.

An diesem besonderen Geburtstagsabend wird Leidenschaft grossgeschrieben: die Leidenschaft Arno Camenischs fürs Schreiben, Marcel und Sabinas Leidenschaft für ihre Kartoffeln, Martin «Floh» Bienenrths und Maria Meyers Leidenschaft für ihren Andeerer Käse, die Leidenschaft Hansjörg Ladurners für seine Küche und nicht zuletzt die Leidenschaft des Ehepaar Zülligs für ihre Gäste. So geht ein Geburtstagsabend zu Ende, der Lust macht auf die nächsten 111 Jahre.

Arno Camenischs neuestes Buch «Die Kur» ist im Engeler-Verlag erschienen. www.engeler-verlag.com

ANZEIGE.....



Husqvarna

Automover – Wir beraten Sie persönlich und helfen Ihnen das passende Gerät zu finden.



MOTORGERÄTE UND KOMMUNALTECHNIK
ZIMMERMANN AG

Churerstr. 1, Domat/Ems, Tel. 081 650 30 00, www.zimmermannag.net