

MÜRREN

INFO

SOMMER 2024 | AUSGABE 101

EXILE ON MAIN ST.
SHOP / HANGOUT / MUSEUM > MÜRREN



PIZ|GLORIA
FLAGSHIPSTORE

Andersen-Andersen, Gramicci, Manifattura Ceccarelli, Patagonia, Veja, The North Face, Oakley, Fjällräven, Glerups, Armor Lux, Stetson, Birkenstock, Mons Royale & more.

IN MÜRREN IST DIE HÖLLE LOS

In Mürren ist die Hölle los. Grosse bauliche Veränderungen stehen an. Dazu gehören die Schilthornbahn, das Mürren Palace und die neuen Züge und Bahnhöfe der BLM. Und Ende Jahr wird Mürren sich verändert haben. Zum Besseren.

Carlos Vidal, Präsident VAG



Das Sprichwort «es ist die Hölle los» wird umgangssprachlich verwendet, um auf eine Situation hinzuweisen, in der viel Aufregung, Betriebsamkeit oder Chaos herrscht. Es beschreibt eine turbulente und lebhaft Situation, in der viele Dinge gleichzeitig passieren. Die Redewendung leitet sich von der Vorstellung der Hölle als einem Ort ab, an dem es unruhig und chaotisch zugeht.

Mürren, unser malerisches Bergdorf, hat im Laufe der Jahre eine bemerkenswerte Entwicklung durchgemacht. Von seinen bescheidenen Anfängen als kleines Bauerndorf bis hin zu einem beliebten Touristenziel – die Geschichte von Mürren ist faszinierend und vielfältig.

Die Ursprünge von Mürren

Im 19. Jahrhundert begann der Tourismus in Mürren zu blühen. Reisende aus ganz Europa entdeckten die Schönheit der Alpen und die frische Bergluft. Hotels und Pensionen wurden gebaut, um die wachsende Zahl von Besuchern zu beherbergen. Mürren wurde zu einem beliebten Ziel für Bergsteiger, Wanderer und Naturliebhaber.

Die Ära der Skigebiete

In den 1930er Jahren wurde Mürren zu einem der ersten Skigebiete der Schweiz. Moderne Skilifte und Pisten wurden errichtet und der Wintertourismus florierte. Skifahrer und Snowboarder strömten in die Region, um die schneebedeckten Hänge zu genießen. Mürren wurde zu einem Synonym für alpinen Wintersport.

Nachhaltige Entwicklung und Erhaltung

Trotz des Tourismusdrucks hat Mürren seine Identität bewahrt. Die Gemeinde hat sich bemüht, die natürliche Umgebung zu schützen und nachhaltige Praktiken zu fördern. Traditionelle Holzhäuser und charmante Chalets prägen weiterhin unser Ortsbild. Die Bewohner sind stolz auf ihre Kultur und ihre Wurzeln. Heute ist Mürren ein lebendiges Dorf mit einer Mischung aus Einheimischen, Zweitheimischen und Touristen. Die Infrastruktur wird nachhaltig modernisiert, aber der Charme vergangener Zeiten ist erhalten geblieben. Wanderwege, Mountainbike-Strecken und atemberaubende Aussichtspunkte locken Besucher:innen an. Die Zukunft von Mürren liegt

in der Balance zwischen Tourismus und Erhaltung.

Insgesamt ist Mürren ein Ort, der sich ständig wandelt und dennoch seine Seele bewahrt. Die Entwicklung mag rasant sein, aber die Berge und die Gemeinschaft bleiben zeitlos.

Für die Werterhaltung in Mürren setzt sich unser Vorstand in Mürren ein. Wie werden gespannt sein, wie Mürren Ende Jahr aussehen wird, oder? Viele Neuigkeiten werden wieder in unserem INFO zu lesen sein.

Bitte schon heute in die Agenda eintragen:

2. August, Sunset Tour Schilthorn und
3. August, Baustellenbesichtigung Mürren Palace.

Alles Gute
aus und nach Mürren.

Vorstand

FUNKTION	VORNAME NAME	TELEFON PRIVAT	E-MAIL	ADRESSE
Präsident	Carlos Vidal	032 626 35 37 076 380 08 00	carlos.vidal@home-4-you.ch	Hauptgasse 34, 4500 Solothurn Chalet Christiana, 3825 Mürren
Finanzen	Frédéric Jean	032 338 51 81 079 608 49 04	fjean@bluewin.ch	Märit 1, 3235 Erlach Chudergengli, 3825 Mürren
INFO	Luzia Stettler	079 654 52 34	luzia.stettler@buchmensch.ch	Rte. des Tertres 42, 2074 Marin Wintertal, 3825 Mürren
Insertion INFO	Tim Schärer	—	tim.schaerer@schaerer-co.ch	Bleichemattstrasse 18, 5000 Aarau Bellevue Crystal, 3825 Mürren
Administration Redaktion	Bettina Bachmann	079 243 66 10	bachmanntexte@gmail.com	Weidstrasse 10, 8803 Rüschiikon Lueg i Bär, 3825 Mürren
Englisch Community	Whitney Potts	079 895 31 21	bartandwhitney@mac.com	Dammerkirchstrasse 15, 4056 Basel Petit Chalet, 3825 Mürren
Events	Nic Aebersold	078 610 08 98	nic@areyouready.ch	Im Luchli 6, 3110 Münsingen Alpines Sportzentrum, 3825 Mürren

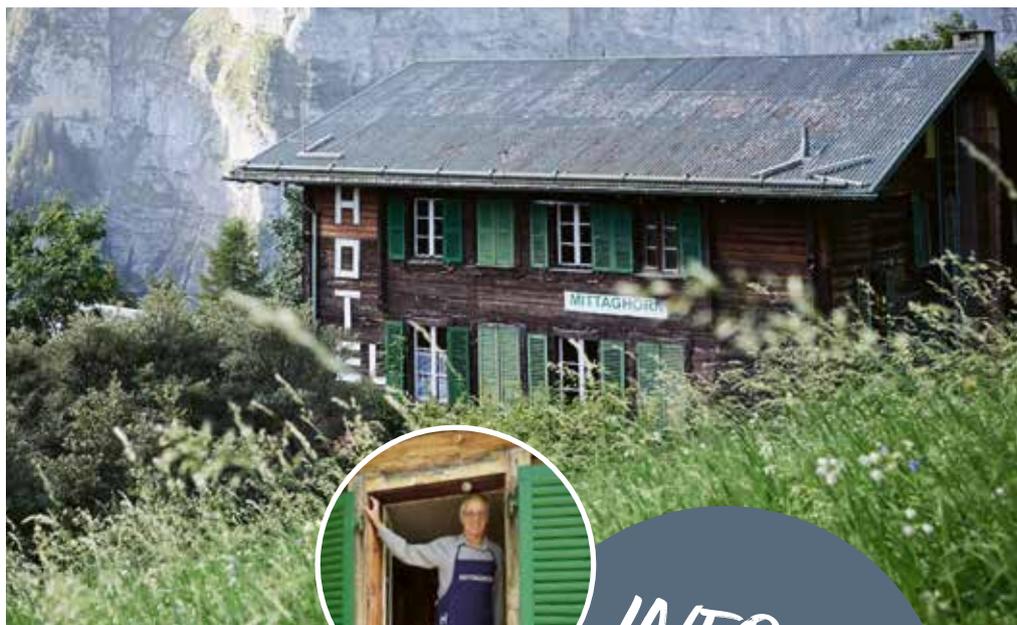
Impressum

Redaktion Bettina Bachmann und Luzia Stettler

Layout Marianne Stebler

Akquisition Inserate Tim Schärer

Lektorat Luzia Stettler



INFO 101
 Die Lauterbrunner Kartoffel kehrt zurück, Rettung für das Mittaghorn, Urs Zulauf als Hotel-Stift und vieles mehr ...

Inhalt

Mürren/ Gimmelwald

- 6 Wetterkapiolen im Frühling
- 8 Das Mittaghorn in Gimmelwald in neuen Händen
- 14 Erfahrungen eines Hotelstifts
- 18 Durchgezogene Wintersaison 2023/24
- 21 Jürg Sutter-Salvisberg: neuer Resort Director Mürren
- 24 Photovoltaik-Grossanlage im Schilt – Gimmelwald
- 26 Mürren Palace nimmt Form an
- 30 FeWo Services Mürren
- 31 Tariferhöhungen EWL

Region

- 32 Overtourism im Lauterbrunnental
- 34 Neues von der Schilthornbahn
- 40 Schöner Zug fahren

VAG-Serie

- 42 Wir in Mürren – 100-Jahr-Jubiläum Bijouterie Sonderegger

Kultur

- 46 Stefan Zürcher, Spezialist für Actionszenen in Schnee und Eis
- 49 «Bond»-Produzentim Barbara Broccoli über Stefan Zürcher
- 50 Aus den Lebenserinnerungen von Stefan Zürcher
- 52 Die Lauterbrunner Kartoffel wiederentdeckt
- 54 Aline Stalder macht Kunst aus Kartoffeln
- 56 Aktuelle Lesetips von Daniel Anker



Wetter-
phänomen

Der Bach fliesst aufwärts.
Gelungenes Video der
Bäuerin Silvia Lindner,
das von SRF Meteo
publiziert wurde.

Wetterkapriolen im Frühling

AUFWÄRTS FLIESENDE BÄCHE UND SCHNEETÜRME

An Ostern war an Skifahren nicht zu denken, so sehr stürmte es und der Schnee wurde gleich mit fortgetragen. Da dachten sich viele, die Saison sei Ende März gelaufen. Aber im April kam das weisse Gold gleich meterweise.

Text Bettina Bachmann | Fotos Luzia Stettler, Bettina Bachmann, SRF Meteo Screenshot

Der Mürren Inside Day fand wie gewohnt am Karsamstag statt. Aber anstatt vorher noch auf die Ski zu stehen, konnte man froh sein, wenn man es überhaupt bis Mürren geschafft hatte. Die Gondel auf das Schilthorn war schon lange geschlossen, und schlussendlich war auch die Tal- und Bergfahrt von Stechelberg-

Mürren nicht mehr möglich. Der Bäuerin, Silvia Lindner aus Mürren, gelang ein spektakuläres Video des aufwärts fließenden Mürren-Bachs, das sogar von SRF publiziert wurde. Kaum besserten sich die Stürme, standen die Touristen wieder Schlange in Lauterbrunnen Richtung Gondel nach Grütschalp-Mürren.

Einen Monat später dann kam der grosse Schneesege, auf den alle den ganzen Winter über gehofft hatten. Die Redaktion des INFO lässt mit einem Fotorückblick alle daran teilhaben.



1



2



2



3

- 1 Umgeknickte Bäume im Wintertal an Ostern.
- 2 Tief verschneites Mürren Ende April.
- 3 Lange Schlangen vor der Gondel Richtung Grütschalp.

Aussicht

Das Hotel Mittaghorn
bietet einen
atemberaubenden
Panoramablickt.



Das Mittaghorn in Gimmelwald in neuen Händen

«ICH BIN EIN ALPEN-ROMANTIKER»

Rettungsaktion für das Hotel Mittaghorn in Gimmelwald: Urs und Christine Zulauf, die seit Jahrzehnten mit dem Dorf verbunden sind, haben das traditionsreiche Gasthaus nach dem Tode des letzten Besitzers gekauft. Vor einer Neueröffnung sind grosse Renovationen unumgänglich. Welche Pläne hat die Bauherrschaft? Und was motiviert Zweitheimische, ein solches Projekt anzupacken? Luzia Stettler hat bei Urs Zulauf nachgefragt.

Text Luzia Stettler | Fotos zvg

Wir treffen uns in einem Restaurant in Bern; hier wohnt Urs Zulauf. Der gelernte Jurist arbeitet in Bern und im In- und Ausland als selbständiger Berater und Dozent in Finanzmarktregulierung. Dreissig Jahre lang stand er zuvor in den Diensten der Schweizerischen Banken- und Finanzmarktaufsicht. Danach unterrichtete er an verschiedenen Universitäten und noch immer an der Cornell Law School im Bundesstaat New York. Banken- und Finanzmarktrecht bestimmt also seine berufliche Welt bisher.

Ein alter Bubentraum?

Und jetzt also ein weiterer Job: das offensichtlich in die Jahre gekommene Hotel Mittaghorn vor dem Abbruch zu retten und ihm eine touristische Zukunft zu sichern. Ein dankbares Investitionsobjekt? Oder eher die Realisierung eines einstigen Bubentraums?

«Weder noch», lacht Urs Zulauf über diese Einstiegsfrage; «man muss etwas verrückt sein, wenn man sich ein solches Projekt aufhalst». Und das treffe im Falle seines Engagements für das Mittaghorn zweifellos zu. «Aber es braucht halt immer wieder <angefres-

sene», die sich für die Erhaltung von traditionsreichen Hotels und Institutionen einsetzen.»

Zulauf nennt als jüngere Beispiele in der Gegend das Alte Schulhaus in Gimmelwald, das Regina und das Palace in Mürren und andere alpine Kleinhotels. «Ohne Idealismus, unbezahlte Arbeit und nicht zuletzt auch finanzielle Unterstützung von vielen Leuten hätten diese Häuser wohl kaum wieder zum Laufen gebracht werden können.»

Der legendäre Walter Mittler

Urs Zulauf kennt Gimmelwald seit Kindsbeinen; regelmässig kam er mit Eltern und Brüdern als Feriengäste ins Bergdorf; später haben er und seine Frau Christine eine eigene Bleibe gekauft und fühlen sich mit dem Dorf stark verbunden. Das Hotel Mittaghorn war ihnen ein Begriff; regelmässig spazierten sie daran vorbei. Die Familie Mittler hatte den Gasthof 1954 erworben und betrieben; mehr als 50 Jahre führte der legendäre Walter Mittler den Betrieb. Seine Freundschaft mit Rick Steves, einem wirbligen amerikanischen Reiseunternehmer und Gimmelwald-Fan, sicherten dem Mittaghorn viele US-Touristen;

und allmählich mauserte sich der Begriff «Walters'» zum zweiten Hotelnamen.

Walter Mittler verstarb im Alter von 94 Jahren, nachdem er bis zuletzt noch vereinzelt Gäste empfangen hatte. Sein Wunsch war es gewesen, das geliebte Mittaghorn zu Lebzeiten nicht mehr verlassen zu müssen; das Schicksal war ihm hold: in einer Dezembarnacht 2019 fiel er in den ewigen Schlaf.

Ein neues Kapitel

Mit dem Tod von Walter Mittler ging vorerst – nach über hundert Jahren – ein wichtiges Kapitel Gimmelwaldner Hotelgeschichte zu Ende. Aus der Familie Mittler gab es keine Nachfolger; Walter's Bruder war auch schon über



Modellaufnahme Richtung Mürren.

Finanzierung

Die Finanzierung der Rettung und Renovation des Hotel Mittaghorn ist derzeit noch nicht gesichert. Gegenwärtig finden Gespräche mit Investoren, Banken und gemeinnützigen Institutionen statt. Die genauen Details der Finanzierung werden derzeit noch festgelegt.

Grobstruktur

- > Eigenkapital des Projektinitianten, anderer Aktionäre und Partizipationsscheininhabern: 3 Mio. Franken (davon sind 1 Mio. Franken bereits zugesichert)
- > Hypothek durch Bank: 1 Mio. Franken
- > Restfinanzierung durch à fonds perdu Beiträge Dritter: 0.5 Mio. Franken.

Der Initiant des Projekts sucht noch Investoren mit Interesse an Partizipationsscheinen der zu gründenden «Mittaghorn Immobilien AG», welche Eigentümerin der Liegenschaft und des renovierten Hotels sein wird. Die Partizipanten dürfen als Gegenleistung eine moderate Verzinsung des Kapitals und ab einer Mindesthöhe der Beteiligung einen freien Hotelaufenthalt mit Übernachtung in Dreiviertelpension erwarten. Die Unterlagen können ab Juli 2024 beim Projektinitianten Urs Zulauf bestellt werden (urs.zulauf@mittaghorn.ch, +41 33 855 14 70). Zusätzliche Angaben zum Projekt werden sich ab Juli auf der Webseite des Hotels finden (mittaghorn.ch).

neunzig. Kam hinzu, dass das Mittaghorn in seinem veralteten Zustand als Gaststätte nicht mehr genutzt werden konnte. Ohne eine umfassende Sanierung drohte dem historischen Hotel definitiv der Untergang. Damit würden dem von Abwanderung bedrohten Bergdorf Gimmelwald mit derzeit 103 dauernden Einwohnern langfristig drei bis vier Arbeitsplätze entgehen.

«Gimmelwald etwas zurückgeben»

Vor diesem Hintergrund reifte die Idee, dieses traditionsreiche Hotel zu retten, «und so auch Gimmelwald etwas zurückzugeben». Immerhin sei das Mittaghorn in seiner Ursprünglichkeit erhalten geblieben und ein wichtiger Zeuge der Geschichte des Tourismus in diesem sonst von der Berglandwirtschaft geprägten Dorf inmitten der touristisch bedeutenden Jungfrau Re-

gion. Urs Zulauf nahm Kontakt auf mit dem Bruder und Erben von Walter Mettler, und man wurde Ende 2020 handelseinig.

«Banken sehen rot»

Aber mit dem Kauf der Liegenschaft war natürlich die Rettung keineswegs abgeschlossen; im Gegenteil: jetzt erst begann die Arbeit für die neuen Besitzer. Ihr Ziel ist es, das historische Hotel in seinem ursprünglichen Stil zu renovieren und den heutigen Bedürfnissen von Personal und Gästen anzupassen. «Ich möchte das Mittaghorn im Geist von Walter Mettler instandsetzen», sagt Urs Zulauf. Gleichzeitig weiss er aber, «dass die Banken bei solchen Projekten meistens rot sehen. Denn ein Renditeobjekt ist dieses kleine Hotel definitiv nicht.» Deshalb hofft Zulauf auf Kapitalgeber mit Freude am Projekt, aber ohne Erwartung grosser Erträge.

Aufwändiger Lawinenschutz

Die Baubewilligung für die Sanierung ist bereits erteilt worden – unter der Voraussetzung allerdings, dass die Besitzer gleichzeitig die bisher immer aufgeschobenen Bedingungen des Lawinenschutzes erfüllen. Das Mittaghorn liegt in der roten Lawinengefahrenezone und der blauen Hangrutschzone, für die das kantonale Baurecht einen umfassenden Objektschutz vorschreibt. Dieser ist auf ein Ereignis auszurichten, welches alle 300 Jahre statistisch wahrscheinlich ist.

Nichtsdestotrotz: die zusätzliche Investition von rund 1.4 Millionen Franken für den Lawinenschutz ist unumgänglich. Dem Architekturbüro Rausser & Zulauf aus Bern ist es gelungen, diese Forderung bei der Gestaltung attraktiv umzusetzen: das Hotel soll äusserlich weitgehend unverändert bleiben. Ein mit dem bestehenden Gebäude verbundener, aber klar abgehobener Beton-Keil an der Rückseite des Hotels soll die enormen Kräfte einer allfälligen Lawine vom Gebäude ablenken. So soll der Charme des alten Hotels bewahrt werden. (Siehe Foto Modell).

Noch fehlen Investoren

Nach der vorliegenden Schätzung der Architekten belaufen sich die gesamten Investitionskosten einschliesslich Liegenschafts Kauf und Betriebseinrichtung des Hotels auf ca. 4.5 Millionen Franken. Um die für die Renovation und den Lawinenschutz benötigten Mittel zu beschaffen, soll die bestehende Kollektivgesellschaft in eine Aktiengesellschaft umgewandelt werden. Derzeit ist rund ein Drittel des notwendigen Eigenkapitals gesichert, für den übrigen Anteil werden weitere Investoren gesucht. (vgl. Kasten «Finanzierung»)

Das renovierte Hotel Mittaghorn soll seine Identität als alpines historisches Kleinhotel bewahren und betonen. Das ist Urs Zulauf wichtig. Die geplanten 11 Hotelzimmer mit insgesamt 24 bis maximal 30 Betten werden – infolge der hohen Investitionskosten – eher

im oberen Preissegment angeboten werden müssen. Und es soll auch möglich sein, den Gasthof für Familien, Gruppen und Teams von 10 bis 20 Personen, exklusiv für Treffen, Seminare und Kurse zu mieten.

Spannender Kulturraum

«Ich bin ein Alpenromantiker», gesteht Urs Zulauf; deshalb habe er auch die 1'800 Kilometer des Alpenkamms von Slowenien bis Monaco über 23 Pässe mit dem Velo abgefahren. «Diesen Kulturraum mit seiner bewegten Geschichte finde ich äusserst spannend.» Und er weiss mittlerweile auch, dass es in diesem Alpenbogen hunderte solcher Kleinhotels wie das Mittaghorn gibt.

«Oft werden sie von ihren Eigentümern mit grossem Engagement und Eigenleistung betrieben. Das über Mürren am transalpinen Fernwanderweg Via Alpina gelegene Hotel Mittaghorn gehört zu dieser Gruppe.» Deshalb möchte Urs Zulauf auch eine Zusammenarbeit mit anderen historischen Hotels in der Schweiz und dem Heimatschutz anstreben.

Praktikum im Sarganserland

Im Gespräch wird mir klar, dass Urs Zulauf schon weit über die Renovation des Mittaghorn hinausdenkt. So hat er bereits durch eine Grafikerin ein Logo erschaffen lassen, obschon er weiss: «Beim jetzigen Stand der Planung klar

überflüssig, aber es macht Freude». Mit einem Grosskind schuf er aus Holzabschnitten der Linden vor dem Hotel «Mittaghornwedele» als Feuerstarter für Holzöfen und Cheminées. Werbegeschenk oder künftige Merchandisingartikel?

Vor allem hat er sich seit dem Kauf intensiv mit Gastronomie und Hotel-Management beschäftigt, hat sich den Kopf zerbrochen, wie ein kleines Team trotzdem den Ansprüchen nach frischer, regionaler Küche gerecht werden kann, ohne dabei auszubrennen. Und er hat letzten Sommer sogar selber ein vierwöchiges Praktikum in einem alpinen Kleinhotel im Sarganserland absolviert: «Ich wollte mir ein konkretes Bild machen, was es für alle Beteiligten bedeutet, ein solches Hotel auf Dauer zu betreiben.» Und er hat über seine Erfahrungen Tagebuch geführt. (Seine Lernerfahrungen – siehe Seite 14).

Zukunftsvisionen

Urs Zulaufs Respekt und Bewunderung für die Gastro-Branche ist seit dieser «Testerfahrung», wie er es nennt, deutlich gestiegen. «Die Arbeit ist brutal lang und anstrengend; ein 14 bis 16-Stunden-Tag beinahe der Normalfall – und dies oft 7 Tage pro Woche.» Ein Kleinhotel könne sich nur wenig Angestellte leisten. Also bleibe wohl oder übel viel Arbeit auf wenige Schultern verteilt. Und was heisst dies nun konkret für die Zukunft des Mittaghorns?

Der Nochjurist möchte den Betrieb – mit Hilfe eines Gastronomenpaars aus Gimmelwald als Geschäftsführern – in den ersten Jahren selber aufbauen und leiten; «im Sinne von Walter Mittler, aber doch anders», betont er, inspiriert vom Vorbild des Betriebs, den er als Praktikant von innen kennengelernt hat: Dreiviertelpension, nur ein frisch zubereitetes 3 Gang-Menü (Achtung mit amuse bouche) am Abend für die Hotelgäste und für (mit vorgängiger Reservation) Abendgäste aus Mürren und Gimmelwald.

Merchandise
Feuerstarter aus
Holzabschnitten
der Linden vor
dem Hotel.





Vision der Erbauer.

Der transalpine Charakter des Hotels im Walsertal Gimmelwald soll sich auch im Ess- und Getränkeangebot und insbesondere in der Weinauswahl widerspiegeln. «So möchte ich zum Beispiel nur Weine aus dem ganzen Alpenraum servieren.» betont der zukünftige Hotelier. Und nennt als Beispiele Tropfen aus den Alpes de Provence, dem Aostatal, dem Wallis, dem

Tessin, der Bündner Herrschaft, dem Veltlin, dem Südtirol oder dem Trentino bis dem Friaul.

Und dann aufs Mittaghorn ...

Gelingt die Finanzierung der Renovation, so wird sich der Alltag von Urs Zulauf radikal verändern; das ist sich der ehemalige Professor durchaus bewusst. Aber es reizt ihn, beruflich nochmals in eine neue Rolle zu schlüpfen und voll bei der Etablierung des Hotels mitzuwirken.

Und weil der Name auch Verpflichtung ist, und er von seinem Betrieb aus bei klarem Wetter tagtäglich den Berg vis à vis bewundert, hat er noch ein weiteres Ziel: «Ich möchte meine Furcht vor steilen Gratwanderungen überwinden und mit einem Bergführer das berühmte Mittaghorn besteigen (nicht über die Nordwand :-). Vielleicht begleiten mich ja einige Freunde des Hotel Mittaghorn.»

Apéro...

... zu historischen Preisen.

Am Donnerstag, 18. Juli 2024 um (Punkt) 19.00 Uhr offeriert die Pension Gimmelwald zu Ehren des hundertsten Geburtstags von Walter Mittler ein Nachtessen zum historischen Preis von 15 Franken (Anmeldung in der Pension Gimmelwald per E-Mail: pensiongimmelwald@gmail.com).

Allen angemeldeten Gästen des Nachtessens entrichtet die Hotel Mittaghorn KLG ab 17.30 Uhr im noch unveränderten Ambiente des Hotels Mittaghorn einen Apéro ebenfalls zum historischen Preis von 3 Franken (wie bei Walter Mittler nur in bar).

Zeitplan

- Q3/24 Sicherung der Finanzierung, Bauentscheid
- Q4/24 Submissionsverhandlungen, Räumung des Gebäudes und Lagerung der aufzubewahrenden Einrichtungen
- Q2/25 Baubeginn
- Q3/26 Bauabschluss und Wiedereröffnung

Nenn es dein Zuhause – Mürren

Mürren Tourismus, Höhematte 1074, 3825 Mürren
+41 33 856 86 86 | info@muerren.swiss | www.muerren.swiss
 [murrengimmelwald](#) |  [murrengimmelwald](#) |  [SwissMurren](#)

Jungfrau Region 

MÜRREN 
SCHILTHORN

Erfahrungen eines Hotelstifts

«HAND IM HOSENSACK. GEHT GAR NICHT!»

Der Alltag in einem alpinen Kleinhotel ist knallharte Knochenarbeit. Dies hat der Jurist und Finanzexperte Urs Zulauf letzten Sommer am eigenen Leib erlebt. Um sich auf sein künftiges Engagement im Gimmelwalder Mittagshorn vorzubereiten, bewarb er sich für ein vierwöchiges Praktikum in einem nach Grösse und Geschäftsmodell vergleichbaren Betrieb im Sarganserland. Ein Hotel-Profi nahm ihn dann unter seine Fittiche. Über die strenge Zeit als Hotel-Stift schrieb Urs Zulauf für seinen Freundeskreis einen täglichen Blog. INFO-Redaktorin Luzia Stettler pickte seine wichtigsten Erkenntnisse und Lernerfolge im Gastro-Alltag heraus.

Zusammenstellung Luzia Stettler | Fotos zvg

Tag 0

«Ich reise an mit öV und Velo im öV, mit kurzem Zwischenhalt in Zürichs Finanzwelt. Gleichzeitig trifft mein Koffer ein. SBB Haus zu Haus Lieferdienst. Bezug eines Dachzimmers. Kastenbett und knarrende Böden. Der Chefhotelier übergibt mir ein charmantes handgeschriebenes Pflichtenheft («Abwasch», «Gästebegrüssen», «Check-in», «Küche», «Schwalbendreck putzen», «Bettwäsche ...»). Danach geht es los.

- > Abwaschdienst nach jedem Gang. Hildebrand Profimaschine. Eindrücklich und blitzschnell. Coole Sache. Eine Füllung um die andere. Danach Geschirr verräumen. Schliesslich putzen. Alles blitzblank. 23 Uhr: ab ins Kastenbett. War da vorher nicht noch etwas? Richtig: auf-tischen für Morgenessen.

Tag 1

- > 6 Uhr Tagwache. Hand im Hosensack beim Begrüssen von Gästen. Pfui. Geht gar nicht.
- > Entfernen des Kolbens an der Cimbali Kaffeemaschine vor dem Entfernen der Tasse. Was für ein Anfänger!

*Genau
gehängt*



- > Kleine Lektion in Putzmittelkunde. Fazit: reduce to the max. Vier oder fünf Putzmittel genügen vollauf.
- > Faszinierende Einblicke in den Wäschehaushalt eines Hotels. Jede Farbe an Tüchern und Lappen hat ihren Sinn. Hygiene überall.

Tag 2

- > Mein erster Job: Wäsche bereitlegen für alle Abreisezimmer oder Departzimmer im Fünfsternejargon. Schritt 1: Bestandsaufnahme während dem Ausbetten. Hat ein besonders grüner Gast ein Handtuch nicht benützt? Sich merken in Verbindung mit Zimmernummer. Schritt 2: Wäscheschrank öffnen. Ein Traum von Ordnung und Sauberkeit (echt). Schritt 3: Wäsche bereit legen mit Zettel der Zimmernummer. Welches Zimmer war schon wieder ein Doppelzimmer? Wo braucht es kein Lümpli?



Praktikant gab alles!

- > Wäsche hängen. Bitte mit drei Klammern. Nicht zwei. Sonst verziehen sich die Frottätücher. Anzüge bügelfeucht abhängen. Nicht trocken.
- > Tisch decken: die Abstände zwischen grossem Besteck für die Hauptspeise und kleinem Besteck für die Vorspeise ist brutal wichtig. Und die Spitze des Vorspeisebestecks bitte schön 1 cm über dem Hauptbesteck. Da gibt es keinen Pardon. Zu Recht. Irgendwo muss noch Ordnung sein, wo die Welt gerade wieder Mal überall aus den Fugen gerät.
- > Beim Abendessen bestellen Gäste Wein. Dann flitzt der Commis (ich) in den Weinkeller. Hin und her. Flasche für Flasche. Um fünf Ecken, dreizehn Stufen (ungleich hoch wäre sonst langweilig) zwei Türen. Jedemal sofort schliessen wegen der Fliegen. Sie werden ausgesperrt. Keine Migration. Dieser durch geniale Architekten geplante Parcours geht locker mit ein zwei Flaschen in der Hand. Herausfordernd jedoch mit drei Tellern in zwei Händen im labilen Gleichgewicht. Türen öffnen und schliessen (sofort, jedesmal, Fliegen bleiben draussen) mit Ellbogen. Geht nicht schlecht. Man muss nur locker und ruhig in die Knie. Mit etwas anderem Winkel, wenn man das breite, tonnenschwere Tablett beladen mit 5 Tellern grandioser Kochkunst trägt.

Tag 7

- > Der Praktikant optimiert den Panierbrotmahlprozess: Hartbrot zuerst mit Messer auf Fingerwürfelgrösse zerkleinern. Besser nicht mit richtigen Fingerbeeren mischen. Die kleinen Würfel erhöhen die Angriffsfläche des Mixers. Er dreht sonst leer.
- > Einweihung in die Geheimnisse der Cimbali-Kaffeemaschine. Mit Schäumen. Nicht einfach.

Nur wärmen bis 55 Grad dann erst schäumen bis 66 Grad.

- > Einweihung in die Mechanik und Ablage der Flaschenge Getränke. Aha: PET-Flaschen verlieren die Kohlensäure mit der Zeit. War mir neu. Neu aufzufüllende Flaschen ganz links in Külschublade. Sonst bekommt der Gast die noch warme zuletzt nachgefüllte.
- > Ui jetzt kommen die heiklen Fragen. Welche Daten über die Kunden werden registriert: Meckert immer? Nörgler? Gibt wenig Trinkgeld? Guter Esser? Will immer drei Nachschläge? Nein nein nur datenschutzmassige unverfängliche Daten wie Name, Name der Frau und des Hundes oder so. Allergien? Dieses Fass bleibt hier zu.

Tag 8 - Gastro-GAU

- > Der Praktikant lernt: Sparen ist brutal wichtig. Die Marge mit Luft nach oben. Es zählt jeder Franken beim Einkauf, Verkauf, Ausverkauf. Die Ausstattung eines einzigen Einzelbettes kostet mindestens 2000 Franken. Gegen oben ziemlich offen. Ob wir wirklich auf Boxspringbetten besser schlafen? Lassen wir das offen. Jedenfalls sind die Dinger brutal teuer und unpraktisch, weil tonnenschwer beim Putzen. Also seien wir als Gäste verständnisvoll und steigen mit Freude ins Kastenbett. Man schläft darin wunderbar. Jedenfalls wenn es nicht knarrt. Vielleicht gibt es ja was zwischen Kasten- und Boxspringbett.
- > Der Praktikant serviert Kuchen. Umkreist elegant die Tische. Da aber: der Sonnenschirmsockel steht im Weg. Ein **Gastro-GAU**. Praktikant der Länge nach im Kies. Das ginge noch. Der Kuchen leider auch. Zum Glück weiss der Praktikant noch von seinem letzten Sturz mit dem Velo, wie abrollen. So hält sich der Schaden in Grenzen: Sorge und Spott (unausgesprochen) der versammelten Gäste.



Urs Zulauf

Der Praktikant saugt im Hotel Staub.



Tische, helle Tücher zum Abtrocknen des Geschirrs. Jeden Tag immer gewechselt. Gelbe Lumpen zum Abwischen der Tische, blaue Lumpen zum Putzen von Lavabos. Rote Lumpen zum Reinigen der WCs. Gelbe Fasertücher, Blaue Fasertücher usw. usw.? Das muss der Praktikant noch lernen. Er ist aber zuverlässig.

- > Fleisch und Kohlehydrate werden von den Chefs angerichtet. Kein Berühren des Gasttellers mit dem Löffel. Löffel immer von Unterteller begleitet über den Tisch bewegen zum Vermeiden von Schmutz auf dem Tischtuch.

Tag 12

- > Besonderer Fokus heute: die Serviette. Rot weiss gehäuselt. Und gefaltet. Das ist das Problem. Der Anfang ist banal. Einschlag horizontal ein Drittel (nicht halbieren Depp) von oben und unten, dann ein Drittel von rechts. So weit, so gut und so einfach. Nun aber kommt es hart: der Signaturdiagonaleinfalt, ja bitte gegen innen nicht aussen, von oben links nach unten rechts, hat es in sich. Perfektion ist hier sehr schwer. Dabei ist es gerade dieses Detail, welches alle Blicke aller Gäste beim Absitzen sofort auf sich zieht. Deshalb: *soignez les détails*. Der Praktikant lässt es irgendeinmal gut sein. Schliesslich darf er seine Arbeitsressource auch nicht verschwenden.

Tag 10

- > Heute lernt der Praktikant: **Kleinhoteliers haben viele Feinde. Sind sie erfolgreich, haben sie Neider. Streber hasst man. Sind sie erfolglos, sind sie Looser. Looser verachtet man. Sind sie weder erfolgreich, noch erfolglos, sind sie medioker. Mittelmässigkeit ist ganz schlecht.**
- > Aber Hoteliers haben vor allem einen grossen natürlichen Feind: den Schmutz. Und seine Verbündete: die Bakterie. Die beiden sind überall. Immer da. In jedem Winkel. An jedem Löffel. An jeder Kelle. In jeder Überlaufrinne eines Küchenhackbrett. Dort besonders. Dorthin geht der Bakterientupfer des Lebensmittelinspektors jedesmal. An jedem Lebensmittel. Unter jedem Tisch. Auf allen Böden. Ganz zu schweigen von Küche. Von den Toiletten. Einfach überall. Entsetzlich. Schmutz und Bakterien müssen mit allen Mitteln bekämpft werden. Immer. Überall. Jederzeit. Daran muss der Praktikant noch arbeiten. Den Kampf internalisieren. Und es besteht bei ihm noch viel Luft nach oben. Potential. Sprich: sein Compliancebewusstsein ist noch unterirdisch. Aber er arbeitet daran.
- > Und lernt ausgefeilte Abläufe und Prozesse. Dunkle Tücher zum Trockenwischen der

Serviette gefaltet vom Stift...



Tag 13

- > Heute wenig Gäste. Praktikant wagt Schnupperversuche im Service. Etwas geschützte Werkstatt. Ein ziemliches Desaster. Die Abläufe sitzen noch gar nicht. Automatismen inexistent. Und grobe Fehlleistungen:

- *Rotwein ins falsche Glas eingeschenkt. Entsetzlich.*
- *Inexistente Bestellungen eingebucht. Führt bei vielen Gästen direkt ins Chaos.*
- *Das Angebot des Hotels im Kopf? Mitnichten.*
- *Die Preise auswendig? Gar nicht.*
- *Multitasking? Ist dem Realitätstest nicht wirklich gewachsen.*
- *Zahlen? Ja gerne. Getrennte Zahlung? Ja klar, aber wie geht das schon wieder?*
- *Ein Glas Wasser? Aber ja doch. Nur: buchen von Quellwasser (kostet) oder Begleitwasser (kostenlos)?*

- > Der Praktikant schleift an seiner Tragtechnik eines Tablett voll gefüllter Gläser und hochstenglicher Glacekelche mit hohem Schwerpunkt und labilem Gleichgewicht. Und am Gang um drei Ecken, einer Türe (immer schliessen, Fliegen bleiben draussen), einer Treppe und diversen Schirmständern im Weg. Das Trauma mit dem Kuchensturz wirkt nach.
- > Der Praktikant lernt die tiefe Weisheit bernischer Grundeigenschaften schätzen. Nume nid jufle. Eis um z'angere. I chume grad. Bedächtigkeit als Quintessenz eines klugen Risikomanagement. Wahr aber nicht zeitgemäss.
- > Welchem Zimmer ist jetzt der Wein des Paares am Tisch hinten zu belasten? Gerade vor 10 Minuten hat der Praktikant doch noch einmal die Namen und die Zimmernummer memorisiert. Aber morgen spätestens übermorgen, wird er alle Gäste gut kennen. Leider sind sie dann schon wieder weg. Und die neuen da
- > Wer sitzt jetzt schon wieder an Tisch vier? Quellwasser oder Hahnenwasser als Beilage? Wie geht jetzt das Stornieren auf dem Tablett? Und das Tippen des Rahms beim Tageskuchen?

Tag 16

- > Ein harter Schlag für den Praktikanten: Das rächt sich. Der Stein des Anstosses: Wasserreste im Sockel eines angeblich abgetrockneten Weinglases. Geht natürlich gar nicht. Dem scharfen Auge des Chefhoteliere entgeht nichts. Zu Recht. Schande. Und schlimmer: dabei bleibt es nicht. Es kommt noch dicker. Ein Speiserest am angeblich sauberen Schöpflöffel. Pfui. Ein gastronomischer Tiefpunkt. Der Praktikant beschliesst, in sich zu gehen und am nächsten Tag hart am Abwaschprozess zu arbeiten. Und motiviert sich dazu mit dem Abnase der Reste des Passionsfruchtcrèmeschaums für das Tagesdessert. Wie früher bei der Grossmutter. Heimliche Freuden im Gastrountergrund.

Tag 17

- > Gute Gäste sind gut. Aber anstrengend. Der **Kleinhotelier muss gute Gäste haben. Sonst überlebt er nicht. Der Kleinhotelier darf nicht zu viele Gäste haben. Sonst schläft er nicht und überlebt langfristig auch nicht.** Das Leben der Kleinhoteliers ist komplizierter als man meint. Mit diesen tiefschürfenden Erkenntnissen werde ich zwar noch nicht mein Praktikum, aber diesen Blog abschliessen.



Durchzogene Wintersaison 2023/24

FÖHNSTURM, SCHNEEMANGEL UND -SEGEN



Die Eisbahn vor dem Sportzentrum bietet Eisläufer:innen, Curlern und Hockeyspieler:innen viel Vergnügen.



Das Inferno Rennen fand bei schönstem Wetter statt.

In diesem Winter war wettermässig alles dabei, was die Wetterküche zu bieten hat. Föhnstürme, Schneemangel, Regen und dann zum Schluss im Frühjahr der Schneesege. Die beiden Grossanlässe, Inferno Rennen und Swatch the Nines, konnten aber bei schönstem Wetter durchgeführt werden. Tanja Reusser, Team Leader Guest Service Mürren, verabschiedet sich mit diesen Zeilen von Mürren Tourismus.

Text Tanja Reusser | Fotos Mürren Tourismus, Inferno Rennen und The Nines Distillery

Es war fast schon Ende April. Beim Blick aus der Fensterfront des Sportzentrums fielen die ungewöhnlichen Mengen an Schnee auf dem Vorplatz und auf den Hausdächern auf. Der Weg Grütschalp – Winteregg musste aufgrund der Lawinengefahr geschlossen werden. Auf diese Mengen von weissem Gold haben die Einheimischen und Gäste von Mürren im vergangenen Winter oft vergebens gewartet. Oftmals blieben die Strassen im Dorfaper und die winterliche Stimmung blieb aus.

So zeigt die vergangene Saison ein geteiltes Bild. Der Saisonstart glückte dank frühen Schneefällen, bereits anfangs November waren die ersten Skifahrer unterwegs. Die Weihnachtstage waren gut, aber die Sportwochen waren vom Schneemangel geprägt.

Geglückte Cross-Events

Die Inferno-Abfahrt konnte aber trotz der Schneemenge und den vorgängigen Regenfällen am Samstag, 27. Januar 2024 bei strahlendem Sonnenschein vom Kleinen Schilthorn bis zur Winteregg durchgeführt werden. Die Langlaufstrecke wurde vom Dorf Mürren auf den Allmendhubel verlegt. Das Whitestyle Open musste hingegen Mitte März aufgrund des Schneemangels abgesagt werden.

Was vom Winter 2023/24 positiv in Erinnerung bleibt, ist die zweite Ausgabe von Swatch The Nines. Vom Grauseeli aus wurden erneut wunderschöne Bilder und Videos in die Welt hinausgetragen. Am Freestyle-Event mit den 50 weltbesten Freeskier und Snowboarder und fünf der weltbesten Mountain Biker wurden gleich drei

Ausblick

Sommer 2024

Folkloreabende

Für den bevorstehenden Sommer sind anstelle von drei Folkloreabenden gleich sieben Abende geplant. Diese finden von Mitte Juni an wöchentlich bis und mit 24. Juli 2024 statt. Nicht nur für die internationalen Gäste ist ein Abend mit Schweizer Folklore interessant, auch für Einheimische und Zweiteheimische ist das immer ein Ereignis!

Ludotrail – Spiel dich durch Mürren

Der Ludotrail ist ein vielfältiger Spieleparcour, den es bereits in sechs verschiedenen Ortschaften im Berner Oberland und in anderen Teilen der Schweiz gibt. Auch in Mürren entsteht ein solcher Trail, der bei jedem Spiel lokale Themen und das Gewerbe einbezieht. Jedes Spiel wird dafür von der Ludotrail-Gründerin, Gaby Kaufmann, eigens entwickelt. Die Eröffnung dieses Angebotes ist im Juli 2024.

Jürg Sutter-Salvisberg

Gerne heisst das Team von Mürren Tourismus den neuen Resort Director und Geschäftsführer, Jürg Sutter-Salvisberg, in Mürren herzlich willkommen (siehe Interview mit Luzia Stettler Seite 21). Die gesamte Crew wünscht ihm eine erfolgreiche Einarbeitung und viel Freude bei der neuen Tätigkeit!



Swatch The Nines bot spektakuläre Aufnahmen und zahlreiche Weltrekorde.

Weltrekorde erzielt. Ein Weltrekordhalter ist der Davoser Kim Gubser, welcher mit 14.6 Meter den höchsten Big Air Sprung an einer Hip geschafft hat. Brooke D'Hondt (CAN) legte die neue Messlatte bei den Snowboarderinnen auf 7.3 Meter Höhe im Hip Air. Der Australier Valentino Giuselli setzte die neue Rekordmarke bei den Snowboardern auf 11.5 Meter hoch, 20 cm höher als Christian Haller (CH) 2016.

Rückgang Ticketverkauf und Logiernächte

Trotz der privilegierten Lage vom Skigebiet Mürren-Schilthorn gab es doch zwei Faktoren, die für einen Rückgang von Ersteintritten von Skifahrenden und von Logiernächten sorgten: Der Schneemangel und einige Föhnstürme, die im März Schliessungen des Skigebiets zur Folge hatten. Der Rückgang der Logiernächte kann auch auf die Schliessung der Pop-up Lodge zurückgeführt werden. In diesem Sinne freuen sich die Verantwortlichen, dass die Arbeiten am Hotel Mürren Palace voranschreiten und das neue Hotel bald die Vielfalt an Unterkünften in Mürren erweitern wird.

Neujahrsapéro und Eisdisco

Zum Jahresanfang stiess Mürren Tourismus zusammen mit den Gästen auf

das neue Jahr an: Die Cover-Band Hardhat bot die musikalische Unterhaltung zum gemütlichen Zusammensein bei Glühwein, Prosecco und Gulaschsuppe. Wie jedes Jahr hat das Team Mürren Tourismus/Alpines Sportzentrum mehrere Eisdiscos durchgeführt. Das besondere Spektakel mit Eis, Musik und farbigen Lasern war beliebt bei kleinen und grossen Eisprinzessinnen und Eisprinzen. Dieses Jahr konnte die Vermietung der Schlittschuhe erstmals beim neuen Eismeister-Häuschen erfolgen.

Berichte

Über den QR-Code kommen Sie direkt zu den jeweiligen Geschäftsberichten 2023.



Jürg Sutter-Salvisberg: neuer Resort Director Mürren

«IN MÜRREN STEHT DIE ZUKUNFT VOR DER TÜR»

Anfang Mai hat Jürg Sutter-Salvisberg die Nachfolge von Rachel Arkin angetreten. Der 43-Jährige aus Tschingel ob Gunten ist in Mürren nun zuständig für die Geschäftsführung des Tourist Centers sowie des alpinen Sportzentrums – und sitzt in der Geschäftsleitung der Jungfrau Region Tourismus AG (JRT AG). Luzia Stettler hat Jürg Sutter-Salvisberg nach seinem Bezug zum Berner Oberland und zu seinen Visionen für Mürren befragt.

Interview Luzia Stettler | Foto zvg

Luzia Stettler: Jürg Sutter-Salvisberg; Sie sind erst ein paar Wochen im Amt: was ist Ihr erster Eindruck als neuer Tourismus-Direktor in Mürren?

Jürg Sutter-Salvisberg: In Mürren steht die Zukunft vor der Tür, und die Gäste sind begeistert davon. Ich konnte in meinen ersten Wochen hier in Mürren ein fantastisches Team kennenlernen und freue mich auf die Zusammenarbeit.

Sie stammen aus Goldingen im Kanton St. Gallen; erinnern Sie sich noch, wie und wann Sie zum ersten Mal von Mürren gehört haben?

Schon ab 8 Jahren bin ich Skirennen gefahren, u. a. auch im Berner Oberland; da ist mir der Name Mürren sicher begegnet. Die Rennen fanden zwar nicht direkt an diesem Ort statt, aber die Anfänge des alpinen Skisports wurden natürlich erwähnt auf den Reisen und somit auch Mürren. Durch mein breites Interesse an Skigebieten, Freeriderspots, schönen Bergen und Bergbahnen generell war natürlich ein Besuch vorprogrammiert.

Kennen Sie den Ort auch als Sommer- oder Wintergast? Wenn ja: Was war Ihr prägender Eindruck?

Ja klar, meine Eltern Ernst und Luzia Sutter reisten mit mir und meiner Schwester in der ganzen Schweiz zum Wintersport oder auch zum Wandern im Bergfrühling oder noch schöner, im Herbst, wenn die Wälder sich verfärben. Prägend natürlich in dieser Region die Nähe zum Aletschgletscher und den hohen, weissen Bergen.

Was hat Sie gereizt, sich für die Stelle im autofreien Kurort zu bewerben?

Für mich war immer klar, dass ich am meisten Motivation für einen Beruf mitbringe, wenn ich meine Passion darin einfließen lassen kann. Mir gefällt die internationale Aus-

Kurz & Bündig

Jürg Sutter-Salvisberg, persönlich

Fondue oder Raclette?	Hauptsache mit Käse.
Berner Oberland oder Flumser Berge?	Berner Oberland.
Berge oder Meer?	Wichtiger ist, dass es etwas wild ist (und bleibt).
Biken oder Snowboarden?	Mountainbike und Snowboarden!
Süden oder Norden?	Südsüdwest am Liebsten.
Hitze oder Kälte?	Hitze und kalte Gewässer.
Asien oder Afrika?	Asiatisches Essen!
Graubünden oder Wallis?	Graubünden.
Zürich oder Basel?	Zürich.
Hund oder Katze?	Katze.
Stadt oder Land?	Land-(schaften).
Salzig oder süss?	Salzig.
Entrecôte oder Gemüse-Curry?	Curry.
Buch oder Film?	Buch.
Klassik oder Volksmusik?	Klassik.
Radio oder Fernsehen?	Radio.
Sport oder Kultur?	Sport.
Fussball oder Eishockey?	Eishockey.
Chalet oder Bungalow?	Chalet.
Rose oder Tulpe?	Rose.
Migros oder Coop?	Migros.
Winter oder Sommer?	Mir gefällt auch der Herbst ganz gut.



Jürg Sutter-Salvisberg

Der neue Mürener Resort Director Jürg Sutter Salvisberg: «Qualität in allen Bereichen wird für die Zukunft noch wichtiger werden».

strahlung von Mürren und der ganzen Jungfrau Region, und ich bin gerne in den Bergen. Durch meine tägliche Aussicht auf die Jungfrau Region war für mich schnell klar, dass ich mich auf diese Stelle melde. Zudem war es auch eines meiner persönlichen Ziele, wieder für einen Ort mit Tourismus auf hohem Niveau zu arbeiten.

Sie tragen in dieser Funktion verschiedene Hüte; Sie sind nicht nur der Leiter des Tourist Centers sondern haben auch die Verantwortung für das alpine Sportzentrum; zudem sitzen Sie in der Geschäftsleitung der Jungfrau Region Tourismus AG. Bereitet Ihnen dieses doch grosse Pflichtenheft nicht zuweilen etwas Bauchschmerzen?

Ich darf mit einem sehr engagierten und kompetenten Team arbeiten, sowohl bei MT als auch ASZ und auch bei den zentralen Aufgaben bei JRT. Darum grundsätzlich eher nein; ich bin mir bewusst wie komplex die Zusammenhänge dieser 3 Rollen sind und dass dies auch viel Arbeit bedeutet. Meine Erfahrung zeigt, dass im richtigen Moment der Mut zur Lücke durchwegs hilft. Die Veränderungen auf der Welt und insbesondere im Tourismus als auch im Marketing sind schnell, dynamisch und herausfordernd, gehören aber mittlerweile zum «normalen» Lauf der Dinge.

Sie beginnen ihre Arbeit in Mürren in einer sehr spannenden Zeit: Das Projekt «Schilthornbahn 20XX» ist in vollem Gange und wird in Zukunft – dank schnelleren Transportwegen und modernster Technik – noch mehr Tourist:innen auf den «Piz Gloria» locken können; das Hotel Palace steht kurz

vor der Eröffnung und wird auch wieder das Segment der Gäste mit Luxus-Ansprüchen in Mürren bedienen: Was bedeuten diese Innovationen für Sie als Tourismus-Verantwortlichen?

Es ist eine grossartige Zeit, um hier in Mürren zu starten, – für mich bedeuteten diese Investitionen, dass der Tourismusort eine Zukunft sieht, und zwar für mindestens nochmals 50 Jahre. Qualität in allen Bereichen wird für die Zukunft noch wichtiger werden, um als attraktiver Ort für Einheimische und Gäste wahrgenommen zu werden.

Mürren ist punkto Schneesicherheit immer noch in einer komfortablen Situation; trotzdem schauen wir jetzt auf mehrere schneearme Winter zurück; generell macht der Klimawandel vor allem den Wintersport-Destinationen zu schaffen. Einige Tourismusorte – wie zum Beispiel Lech in Österreich – versuchen nun, den Sommertourismus anzukurbeln. Mürren hat zum Glück immer beide Haupt-Saisons gut bewirtschaftet. Welche Gedanken machen Sie sich in diesem Zusammenhang?

Die Gäste sind bereit für einen ganzjährigen Besuch in der Schweiz und auch in Mürren. Die Schweiz bietet in jeder Saison Erlebnisse, die von Gästen gesucht werden. Der Fokus auf Wintersport ist durch die natürlichen Gegebenheiten entstanden und musste schon immer gepflegt werden. Jetzt ist die Herausforderung diesen zu pflegen viel grösser geworden, gleichzeitig werden v. a. in den übergreifenden Saisons die Erlebnisse vielfältiger möglich. Ich bin der Meinung, dass eine ganzjährige und moderierte Auslastung die bisherigen Saisonspitzen zu glätten vermag, und einen positiven Einfluss auf die bessere Auslastung aller Saisons und auch der Leistungsträger, insbesondere deren Personal, ermöglicht.

«Qualität in allen Bereichen wird für die Zukunft noch wichtiger werden.»

Jürg Sutter-Salvisberg, Mürener Resort Director

Lauterbrunnen wird – vor allem in den Sommermonaten – von Leuten aus aller Welt überschwemmt und ergreift jetzt konkrete Massnahmen gegen den Over-Tourismus. Auch in Mürren wächst die Sorge, vor allem unter der einheimischen Bevölkerung, der Over-Tourismus könnte in Zukunft auch hier noch vermehrt zum Problem werden; wie beurteilen Sie die Situation? Gute Gästezahlen sind ja für einen Tourismus-Direktor eigentlich positiv?

Wenn der Lebensmittelpunkt der einheimischen Bevölkerung qualitativ von den Auswirkungen des Tourismus bedrängt wird und diesen Auswirkungen nicht Rechnung getragen wird, leidet auch die Qualität des Tourismus. Schlussendlich lebt sowohl die einheimische Bevölkerung als auch viele weitere Unternehmen vom Tourismus, und wenn keine Bereitschaft mehr für den Tourismus vorhanden ist, gibt es auch kein Personal mehr, respektive keine Unternehmen, die die Aufgaben, welche der Tourismus mit sich bringt, auf sich nehmen. Dementsprechend liegt es auf der Hand: Gute Gästezahlen gibt es nur mit nachhaltigem Tourismus, und das bedeutet ziemlich sicher auch die Qualität zu steigern und durch passende Angebote eine Moderation der Saisonspitzen zu erreichen.

Was ist Ihre persönliche Einschätzung als Mürrener Tourismus-Direktor: wo sehen Sie klar die Stärken dieser Destination?

In Mürren sind zu jeder Saison schöne Erlebnisse möglich. Dazu kommt eine einmalige Landschaft mit den Bergen und einem Ausblick vom Piz Gloria auf das Berner Mittelland mit den Seen. Mürren ist kompakt und alles ist schnell und einfach erreichbar, das sorgt für Einfachheit und bietet Zeit, die Erlebnisse in Mürren zu geniessen.

Gibt es auch Pluspunkte, die Sie in Zukunft noch mehr in der Öffentlichkeit vermarkten möchten?

Die gibt es sicher, aktuell habe ich aber noch nicht alle Aktivitäten und Erlebnisse in Mürren selber ausprobiert, und damit fällt es mir schwer, mich zu entscheiden. Spass beiseite – mir sind eine nachhaltige Entwicklung und qualitativ hochwertige Angebote und Erlebnisse wichtig, und diese gilt es weiterhin zu pflegen und zu entwickeln.

Es ist klar, Sie stehen noch am Anfang Ihrer Arbeit und müssen Mürren und seine Stärken bzw. Schwächen erstmals kennenlernen und analysieren, bevor Sie Massnahmen ergreifen können. Aber ich denke, Sie sind doch sicher mit einer Vision angetreten. Wohin soll sich dieser Ort touristisch bewegen? Und wie könnte sich Mürren in 5 bis 10 Jahren präsentieren?

Ja, eine Vision gibt es, – allerdings ist diese nicht zwingend nur «touristischer» Natur; die Herausforderungen, die ein Ort mit beschränkten (Hotel-, etc.) – Kapazitäten mit sich bringt, sind gross und gleichzeitig genau die Chance, die vielleicht eine Vision darstellen: nachhaltige und qualitativ hochwertige Angebote und Erlebnisse sollen sowohl die Stammgäste als auch die Reisenden und die Einheimischen ansprechen.

Vielen Dank für dieses Interview.

Zur Person

Jürg Sutter-Salvisberg, geboren 1980.

- Er war zuletzt Marketing Manager beim Regionalverkehr Bern-Solothurn RBS. Vorher arbeitete er unter anderem während viereinhalb Jahren bei der Glacier Express AG, wo er das strategische und operative Produktmanagement verantwortete. Frühere touristische Erfahrung konnte er als Leiter Sales und Gästeinformationen bei der Flims Laax Falera Tourismus AG sammeln.
- Zusammen mit dem Managementteam der Glacier Express AG hat Jürg Sutter-Salvisberg 2019 einen «Milestone in Tourism» für das Projekt «Excellence Class» gewonnen.
- Der in Goldingen SG geborene St. Galler ist Dipl. Marketing Manager HF, Eidg. Dipl. Public Relations Fachmann und schliesst demnächst als Executive MBA ab.
- In seiner Freizeit ist Jürg Sutter-Salvisberg sportlich mit Mountainbike und Snowboard in der Natur und den Bergen unterwegs. Auf und im Wasser teilt er seine Passion für das Wellenreiten mit seiner Frau. Er hat zudem Freude an schönem Design, Fotografie und feinem Essen mit guten Gesprächen.
- Dem Schneesport frönt der neue Tourismus-Chef seit Kindsbeinen und ist – als Mitglied vom Skiclub Goldingen resp. ZSSV (Zürcher Skiverband) – ab ca. 8 Jahren Rennen gefahren in den Kategorien Riesenslalom, Slalom und wenige Super-G – immer an den Verbandsrennen. Mit 16 begann er mit Snowboard-Cross Rennen resp. Banked Slaloms und ist dort bis auf Stufe Europacup (FIS) mitgefahren (bis ca. 22-jährig) – dazu noch ein paar wenige Contests im Freestyle und Free-ridebereich.



Doppelnutzung aus Alpwirtschaft und Stromerzeugung wäre möglich.



Gut besonnte Schilalp.

Photovoltaik-Grossanlage im Schilt, Gimmelwald

SCHILTSOLAR STÖSST AUF WIDERSTAND

Der Bund will bis 2030 in erneuerbare Energien investieren und bis 2050 ganz auf diese setzen. Aufgrund der anhaltenden Energiemangel und der Suche nach erneuerbarer Energie, werden vermehrt alpine Solaranlagen in Betracht gezogen. Die Industrielle Betriebe Interlaken AG hat ein Projekt im Gebiet der Schiltalp geplant. Dagegen wurde das Referendum ergriffen. An der Gemeindeversammlung wurde das Projekt abgelehnt.

Text Bettina Bachmann | Fotos © Schiltsolar

Mehr Strom braucht das Land. Strom aus erneuerbaren Energiequellen wie Wasser, Sonne, Wind oder Biomasse. Darin sind sich Bundesrat und Parlament einig. Die Stromversorgung soll idealerweise so aufgestellt werden, dass sie zu jeder Jahreszeit autark funktionieren. Also auch im Winter. Die Industriellen Betriebe Interlaken AG will auf Sonnenenergie setzen, insbesondere im Alpenraum.

Laut den Initianten werden die Standorte für alpine Solaranlagen so ausgewählt, dass diese die Landschaft nicht zu stark belasten. Es jedoch nicht mög-

lich, diese Anlagen zu installieren, ohne dass das Landschaftsbild beeinträchtigt wird. Der Gemeinderat Lauterbrunnen hat sich mehrheitlich unterstützend zum Projekt bekennt, dies im Wissen, dass im Rahmen des Bewilligungsverfahrens die Standortfrage und die Einflüsse auf die Natur intensiv geprüft werden, umso ein für die Natur verträgliches Projekt zu finden.

Dazu Karl Näpflin, Gemeindepräsident Lauterbrunnen, auf TeleBärn «Dass wir Strom brauchen in Zukunft, ist unbestritten. Der Gesetzgeber sieht vor, dass in erneuerbare Energien inves-

tiert werden muss. Da stehen wir als Gemeinde in der Pflicht. Das Gebiet ist hochalpin und mit der Grossanlage würde wunschgemäss Winterstrom produziert. Wie vom Bund vorgesehen.»

Dank dem lancierten Gesetz «SolarExpress» auf Bundesebene sollen die Bewilligungsverfahren für solche Grossanlagen beschleunigt werden.

Aus der Informationsschrift
«Nachdem die Bergschaft, als Grundeigentümerin, dem Projekt zugestimmt hat, wurden weitere Planungsschritte angegangen. Die Planung ist nun so



Fotomontage der Schiltalp mit Solarzellen.

weit vorangeschritten, dass die Baubewilligung vom Projektträger eingereicht werden kann. Die Gesetzgebung zu den Photovoltaik-Grossanlagen erfolgte auf Bundesebene. Die Gemeinden sind am Baubewilligungsverfahren für solche Anlagen nicht beteiligt. Daher hat die vom Gesetzgeber ver-

entscheiden die Stimmberechtigten an der **Gemeindeversammlung vom 17. Juni 2024** über die Zustimmung der Gemeinde. Genau dieses Referendum wurde nun seitens Dorfbewohner ergriffen und kam auch zustande. Das heisst es konnten genügend Unterschriften gesammelt werden.

melwald, «SchiltSolar», wurde den Stimmberechtigten an der Gemeindeversammlung vom 17. Juni 2024 zum Beschluss vorgelegt.

Kurt Huggler, der sich mit Gleichgesinnten für das Referendum einsetzte und auf Stimmenfang bei den Stimmberechtigten ging, äusserte sich auf Tele Bärn zur Thematik: «Wir haben hier ganz andere Ideen. Wir sind nicht gegen die Energiewende. Solarpanels entlang der Autobahnen im Unterland würden uns nicht geniessen, aber dazu muss doch nicht die wunderbare, unversehrte Natur verbaut werden. Leute würden uns viel Geld zahlen, könnten sie an einem solch schönen Ort wohnen.»

«Die alpine Photovoltaik wäre ein Pionierprojekt für unsere Gemeinde. Mit Rücksicht auf Natur und Alpwirtschaft geplant und umgesetzt, würden alle profitieren.»

Emil von Allmen, Bergschaft

langte Zustimmung der Gemeinde keinen Zusammenhang mit dem Baubewilligungsverfahren. Die notwendige Zustimmung der Gemeinde ist im gleichen Verfahren einzuholen, wie dies bei Gemeindereglementen erfolgt. Gemäss Artikel 14 Absatz 2 des Organisationsreglements von Lauterbrunnen ist der Gemeinderat – unter Vorbehalt des fakultativen Referendums – zuständig für den Beschluss über Reglemente.»

Wird das Referendum nicht ergriffen, respektive kommt kein Referendum zustande, ist der Zustimmungsbeschluss des Gemeinderates rechtskräftig. Kommt das Referendum zu Stande,

Das Referendum kam zustande

Der Gemeinderat hat gestützt auf Art. 14 Abs. 2 in Verbindung mit Art. 36 a–c OgR die Zustimmung der Gemeinde gemäss Art. 71 a Abs. 3 Energiegesetz zur Photovoltaik-Grossanlage im Schilt, Gimmelwald, «SchiltSolar», erteilt. Dieser Beschluss wurde im Anzeiger Interlaken vom 22. Februar 2024 mit Hinweis darauf, dass gegen diesen Beschluss das Referendum ergriffen werden kann, publiziert. Innerhalb der gesetzten Frist wurde das Referendum von **348 Stimmberechtigten** unterzeichnet. Das Referendum ist somit zustande gekommen. Das Projekt Photovoltaik-Grossanlage im Schilt, Gim-

Der SAC äusserte sich ebenfalls auf Telebärn und meinte, dass solche Anlagen am besten dort gebaut würden, wo bereits in die Natur eingegriffen wurde. Das sei beim Schiltgrat der Fall, deshalb wäre das durchaus ein geeigneter Standort. Philippe Wäger vom SAC räumt aber ein, dass dies die Meinung in Bern sei, weit weg von den lokalen Begebenheiten. Deshalb würden das am besten die Menschen vor Ort entscheiden.

An der Gemeindeversammlung vom 17. Juni 2024 wurde das Projekt für den Bau der Photovoltaikanlage SchiltSolar mit 222 Nein-Stimmen und 119 Ja-Stimmen abgelehnt.

Mürren Palace nimmt Form an

ERÖFFNUNG NOCH IN DIESEM JAHR GEPLANT

Elipse

Abgeschlossen und
bis zum Erscheinen dieses
Heftes sollte der Holzbau
der Ellipse weitgehend
fertig sein.





Die Fortschritte im Um- und Neubau schreiten wunschgemäss voran. Da der Eröffnungstag unerbittlich naht, sind Samuel Bichsel, Gastgeber des Mürren Palace und seit Mitte Mai auch die Direktionsassistentin, Laura Cecini, intensiv an der Vorbereitung des zukünftigen Betriebes. Sie berichten im INFO über die Pläne der Inbetriebnahme des stolzen Grand-Hotels.

Text Peter Wirth, Samuel Bichsel, Laura Cecini | Fotos Mürren Palace

Die Baufortschritte sind nun deutlich sichtbar. Die Renovation und der Umbau des bestehenden Gebäudes sind bautechnisch eine Riesenaufgabe. Wie meist tauchen die Probleme während des Baus auf. Dies veranschaulichen die vier folgenden Beispiele.

Herausforderungen bestehendes Gebäude

Verstärkung Stahlbau: Nachdem das Gebäude praktisch komplett ausgehöhlt wurde, bestätigt sich die relative gute Struktur des Zimmeraufbaus mit der Stahlkonstruktion und den Aussenwänden. Trotzdem waren, basierend auf den heutigen technischen Normen, massive Verstärkungen zur Erdbebensicherheit nötig. Sämtliche Zimmergeschosse mussten mit Zugstangen verstrebt werden. Die gesamte Stahlkonstruktion musste seitwärts mittels Stahlflanschen an drei neuen Betonwänden, welche im Bereich des Empfangs und des Restaurants 6 m im Boden verankert wurden, abgesichert werden.

Holzböden: Sämtliche Holzböden der Zimmergeschosse waren in einem sehr schlechten Zustand. Inzwischen ist alles saniert und bereits sind die Zwischenwände der neuen Zimmerstruktur auf den Geschossen eingezogen.



- 1** Verstrebung Zimmergeschosse.
- 2** Decke EG alt.
- 3** Farbmuster Saal.
- 4** Ehemalige Inferno Bar UG.
- 5** Trockenbau Zimmergeschos.
- 6** Untergeschoss.

Untergeschoss: Eine weitere grosse Herausforderung war und ist das Untergeschoss. Hier kam ein grosses Flickwerk aus den verschiedenen früheren Sanierungen inkl. angekohlte Balken aus der grossen Brandkatastrophe zum Vorschein. Weiter gab es viele Niveauunterschiede zu beseitigen und die Raumhöhen durch Abgrabungen gegen unten zu erhöhen sowie einen neuen Betonboden einzuziehen.

Saal: Der Saal steht ja unter Denkmalschutz. Zur Abnahme des zukünftigen Farbkonzeptes musste extra ein Streifen mit Wanddekoration, Säulenfarben und Vorhänge erstellt werden

Verzögerter Bau der Ellipse

Die Betonarbeiten am neuen Gebäude (Ellipse) wurde durch das schlechte Frühlings-Winterwetter um etwa drei Wochen verzögert. Inzwischen sind aber die Betonarbeiten abgeschlossen und bis zum Erscheinen dieses Heftes sollte der Holzbau der Ellipse weitgehend fertig sein.

Pre-Openig Aktivitäten

Seit Mitte Mai hat sich das Mürren Palace Team mit Laura Cecini verdoppelt und so können nun mehr und mehr Aufgaben auf der operativen Ebene erledigt werden. Sam Bichsel ist sehr engagiert mit baulichen Themen sowie auch der Aufgleisung des operativen Betriebes. Alle arbeiten Hand in Hand an den vielseitigen Aufgaben, die es vor der Eröffnung zu erledigen gilt.

Einige davon sind zum Beispiel: eine Vorauswahl treffen für Table Top wie Geschirr, Besteck, Gläser etc. Nebenher werden verschiedene Ideen für die diversen Uniformen zusammengetragen und ein Konzept für die Corporate-Identity erarbeitet.

Die Webseite wird Stück für Stück ergänzt und erweitert, welche bei der Mitarbeiter-Rekrutierung hilft und unterstützt. Damit dann für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aktuelle und nötige Informationen vorliegen können, werden auch bereits Arbeitsprozesse und Abläufe erarbeitet.

Die Buchungsplattform wird im Hintergrund getestet und Verknüpfungen mit den verschiedenen Systemen sind erarbeitet. Die Führungscrow will sich die digitalen Möglichkeiten von Nutzen machen, ohne den direkten Gästekontakt aus den Augen zu verlieren.

Wie man sieht: es geht auch im kleinen Management-Büro neben dem Haupthaus nicht langweilig zu und her. Es findet ein reger Austausch und die Organisation weiterer Schritte statt, damit die geschätzten Gäste in der kommenden Wintersaison einen TOP Service erhalten.



Laura Cecini

Laura Cecini in St. Moritz GR geboren und aufgewachsen.

- > Ausbildung als Hotelfachfrau und Hotelfachschule Thun.
- > Arbeitserfahrung im Ausland: Australien, Kanada.
- > Im Winter findest du mich: auf dem Snowboard.
- > Motto: Der einzig Glückliche Mensch ist der, der glaubt, dass er es ist.
- > Freizeit-Projekt: Training für meinen Teil der Inferno Staffel 2024 von Lauterbrunnen nach Grütschalp.

Info

Für die VAG-Mitglieder wird es noch eine Baustellenführung im Sommer geben – die Ankündigung erfolgt via Newsletter.

Eröffnung

Der Baufortschritt erlaubte es Mitte Juni den Entscheid zu fällen das Hotel am Donnerstag, 26.12.24 zu eröffnen. Aufgrund des sehr engen Terminplanes ist es möglich, dass ein Teil der Zimmer erst ab Mitte/Ende Januar 2025 buchbar sind. Die Buchungsplattform wird im Juli 2024 geöffnet.

www.muerrren-palace.ch



FeWo Services Mürren

WECHSEL IN DER FÜHRUNGSETAGE

Nach 10 Jahren kommt es zur Stabübergabe in der Leitung der FeWo Services in Mürren. Carlos Vidal übergibt sein Amt als Präsident an seinen Nachfolger, Andrea Nester-Bösch, der sich hier gleich selbst vorstellt. Annemarie Götschi geht in den wohlverdienten Ruhestand und übergibt die Geschäftsleitung an Laura James.

Text Carlos Vidal | Foto zvg

Nachfolger

Andrea Nester-Bösch
übernimmt das Amt als
Präsident der FeWo
Services in Mürren.

Andrea Nester-Bösch: «Seit meiner Kindheit ist Mürren mein Herzensort. Mit Freunden meiner Eltern konnte ich jeweils zwei Wochen pro Winter im Jugendpavillon verbringen. So ist meine Leidenschaft

*«Mürren ist
mein
Herzensort.»*

Andrea Nester-Bösch,
Präsident FeWo Services Mürren

für Mürren und den Schneesport entstanden. Vor etwas mehr als 15 Jahren habe ich angefangen in der Skischule Mürren-Schilthorn zu arbeiten und habe in der Folge die Ausbildung zum diplomierten Scheesportinstructor absolviert.

Beruflicher Hintergrund

Als studierter Informationswissenschaftler bin ich für die Lungenliga Schweiz tätig und verantwortlich für die Patientendatenbank. Seit Mai 2023 lebe ich mit meiner Frau Nora in Mürren. Dies kommt der Führung der FeWo Services entgegen, da es von grossem Vorteil ist, rasch reagieren zu können und auch mal mit anzupacken, wenn es rund läuft.

Neue Organisationsform

Im Geschäftsjahr 2022–2023 hat die FEWO mit 21 Mitgliedern einen Gewinn von 9'200 Franken bei einem Umsatz von 180'000 Franken erwirtschaftet. Die von der FEWO betreuten Wohnungen sorgten somit für gut 6000 Übernachtungen. Die Dienstleistungen der FEWO erachte ich als akzeptiert und selbsttragend. Die Reserven des Vereins

sind jedoch gering. In der jetzigen Organisationsform scheint das Maximum an Mitgliedschaften erreicht zu sein. Die Services der FEWO beinhalten einen grossen administrativen Aufwand, insbesondere durch die Koordination der Buchungen auf den verschiedenen Plattformen und der Organisation der Arbeiten in den Mietobjekten.

Wechsel in der Geschäftsleitung

Die Aufgabenübergabe von Annemarie Götschi zu Laura James bietet aus meiner Sicht die Möglichkeit, die bestehenden Services klarer zu definieren und die dazugehörigen Prozesse schriftlich festzuhalten. Für das Jahr 2024 habe ich mir zum Ziel gesetzt, aufgrund der Prozessbeschreibungen aussagekräftige Pflichtenhefte für die in der FEWO involvierten Personen zu erstellen.

Die Analyse und Dokumentation der Dienstleistungen und der Arbeitsprozesse der FEWO sollen dazu dienen eine Evaluation elektronischer Tools für das Management der administrativen Abläufe der FEWO vorzunehmen.

«Geld und Lust
am Reisen
vorhanden.»

Andrea Nester-Bösch,
Präsident FeWo Services Mürren

Diese werden im Moment zu einem grossen Teil noch papierbasiert vorgenommen. Eine Verringerung des Managementaufwands kann die Grundlage bilden, um die bestehenden Dienstleistungen einem weiteren Kreis von Personen zugänglich zu machen und gegebenenfalls auch neue Angebote der FEWO zu entwickeln.»

Jahresbericht 2023 – durchschnittlicher Winter, überragender Sommer

Das Geschäftsjahr 2023 zeigte sich als bewegtes Jahr. Geprägt von einer durchschnittlichen Wintersaison und einer sehr umsatzstarken Sommersaison. Nach Covid waren Geld und Lust am Reisen vorhanden.

Im Winter waren vor allem Schweizer, Deutsche, Engländer und Amerikaner die Hauptgäste. In der Sommersaison zeigt sich, dass die Amerikaner die grosse Mehrheit bilden (über 50%), Gäste aus Europa hat es eher verhalten und Asien erst zögerlich.

Nachgefragt wurden insbesondere Chalets, davon gerne Luxuschalets und grosse Ferienwohnungen (6 Betten), ebenso die kleinen Wohnungen mit zwei Betten (ältere Ehepaare). Wohnungen mit vier Betten wiesen eine durchschnittliche Belegung auf.

Bei den Buchungsportalen über die gebucht wurde, schwingt airbnb erwartungsgemäss obenaus. Airbnb ist bei Gästen und Vermietern gleichermaßen beliebt, weil vergleichsweise wenig Kommission anfällt und transparente Rückmeldungen da sind. Interhome ist sehr aktiv, und e-domizil spricht eher traditionelle Gäste an, welche einen längeren Aufenthalt planen.

Bis zum Frühling waren 19 Wohnungen mietbar. Bis zur Sommersaison kommen weitere vier Wohnungen bzw. Chalets dazu, dann sind dies 23 Wohnungen. Neue Vermieter müssen An- und Abreisedaten nach den Ressourcen der Fewo Services richten. An- und Abreise ist für die Neuen nur am Freitag möglich, was ein flexibles Buchungsverhalten der Gäste voraussetzt.

NEUER NUTZUNGSTARIF

Tariferhöhungen EWL

Die meisten unserer Mitglieder haben den Brief des EWL vom 14.11.2023 zum neuen Nutzungstarif erhalten. Auf Initiative einiger Mitglieder sind wir aktiv geworden. Es sind einige widersprüchliche Aussagen in diesem Brief.

Wir haben die Zulässigkeit des neuen Tarifs rechtlich abklären lassen. Es müsse aufgrund von früheren Beurteilungen durch die ECom in anderen Gemeinden mit ähnlichen Tarifen von der Zulässigkeit ausgegangen werden.

Unklar sei einzig, bei wem die Beweislast für den tieferen Tarif liege, wenn umstritten sei, ob eine Zweitwohnung mehr oder weniger als 250 Tage genutzt werde.

Gemäss der eingeholten Beurteilung läge die Beweislast beim EWL.

Sollte es Fälle von Wohnungseigentümern geben, die trotz Nutzung an über 250 Tagen dem teureren Tarif zugeordnet worden sind, könne Kontakt mit dem VAG aufgenommen werden, damit man die Mitglieder ggf. beim Vorgehen unterstützen könne.

Dr. iur. Dominik Strub
Rechtsanwalt und Notar, Experte für Elektrizitätsrecht, Wasserrecht und Konzessionsrecht

www.spr-law.ch

Overtourism im Lauterbrunnental

LAUTERBRUNNEN WILL NEUE WEGE GEHEN

Text Bettina Bachmann | Foto Chalet du Lac und Luzia Stettler

Dieser Schiffsteg in Iseltwald dient als Fotosujet der Fans der Netflix Serie «Crash Landing on You».

Instagram ist eine günstige Werbe- und Informationsquelle. Die Tourist:innen auf der ganzen Welt sehen die schönen Bilder und wollen dann unbedingt ebenfalls dorthin und ein Bild schiessen. «Ich war dort» ist fast die Hauptsache, von den Schönheiten der Landschaft und der Besonderheit der jeweiligen Leute sehen sie nur wenig. Touristen sind einerseits ein Segen und bringen Devisen sowie Beschäftigung und andererseits ein Fluch, wenn es zum Verkehrskollaps kommt und die Einheimischen sich fühlen wie Angestellte in Disneyland.

«Dichtestress in Grindelwald – das Fass ist am Überlaufen», schreibt die Sonntagszeitung am 2. Juni. Das Gletscher-

dorf ist gut erschlossen und kann im Gegensatz zu Wengen und Mürren auch mit dem Auto erreicht werden. Überall sieht man Autos mit dem

«Dichtestress
in Grindelwald.»

Sonntagszeitung

Kennzeichen AI, ein Hinweis auf ein Mietauto. Und diese werden überall abgestellt, ob erlaubt oder nicht. Nicht selten steigen die Gäste dann aus und knipsen Fotos von Privatgärten und nehmen auch gerne ihr Pick-Nick dort ein. Rund 4000 Einwohner:innen zählt

die Gemeinde, an schönen Tagen sind es fünfmal mehr Touristen als Einheimische. Die Hotellerie verzeichnet eine Auslastung von 71 Prozent übers ganze Jahr, Saisonschliessungen und Betriebsferien kennt Grindelwald nicht.

Lenkung über Ticketverkauf

Erfolgsversprechend ist eine Lenkung über Tickets, die im Vorfeld erworben werden müssen. Die Jungfrauabahn hat reagiert und verkauft nur noch maximal 5'500 Tickets pro Tag auf das Jungfraujoch. Das hat eine gewisse Entspannung gebracht. Andere Destinationen weltweit führen das Ticketing für Sehenswürdigkeiten auch mit Erfolg durch. Weitere Ideen werden diskutiert.

Overtourism

Dies ist kein explizites Problem des Berner Oberlandes, sondern diese Diskussionen um die Lenkung der Touristenströme findet weltweit statt. Ob Barcelona, Venedig, Appenzell oder Grindelwald – ein Patentrezept hat noch keine Destination gefunden.

Lauterbrunnen will Tagesgebühr einführen

Auch Lauterbrunnen mit seinen Instagram-tauglichen Wasserfällen ist betroffen – wie im letzten INFO berichtet. Insbesondere der 300 m hohe Staubbachfall, der schon Dichter wie Goethe inspiriert hat, und das pittoreske Dorf ziehen Gäste aus aller Welt an. Verstopfte Strassen, überall Müll und höhere Mieten sind die Folgen. Den Einheimischen wurde schon geraten, nur zu Randzeiten einzukaufen. Das kann es nicht sein.

Das Dorf hat nun eine Arbeitsgruppe zum Thema gegründet und überlegt, Eintritt zu verlangen in der Höhe von 5 bis 10 Franken. Venedig macht es vor



Lange Schlange Richtung Grütschalp.

und verlangt zu gewissen Zeiten 5 Franken pro Tagestourist. Gäste, die übernachten, sind von dieser Regelung ausgenommen. Diese Idee lässt aber viele Fragen offen.

Lauterbrunnen könnte die Tagestickets über eine App vertreiben, erklärte Gemeindepräsident Karl Näpfli. Wer mit dem Auto für einen Tag nach Lauterbrunnen kommt, müsste den Eintritt bezahlen. «Ausgenommen sind Gäste, die ein Angebot wie ein Hotel oder einen Ausflug gebucht haben oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen», sagte er.

Die Umsetzung ist aber äusserst schwierig. Wie soll das kontrolliert werden? Gibt es eine Schranke? Und fast am wichtigsten – lässt sich jemand von diesem Betrag abhalten? Erste Zahlen aus Venedig lassen wenig Gutes hoffen. Der Betrag ist zu niedrig, um die Touristen abzuhalten. Immerhin hat Venedig eine Einnahmequelle und kann diese für Instandhaltungen einsetzen.

Andere Tourismus-Hotspots

Lauterbrunnen ist nicht der einzige Ort in der Region, der versucht, den Tourismus-Strömen Herr zu werden. Iseltwald am Brienersee wurde vor ein paar Jahren durch einen unerwarteten Zustrom von Fans der koreanischen Netflix-Serie «Crash Landing on You» zum Stillstand gebracht. Die Szene dauert nur ein paar Minuten. Der Hauptdarsteller spielt Klavier auf diesem Bootssteg und alle koreanischen Fans wollen von sich nun dort ein Selfie machen. Die Gemeinde beschloss, von den Besuchenden eine Gebühr zu erheben: Bei einem Einwurf von 5 Franken kommt man durch eine Drehtür. Das Dorf profitiert nun von den Einnahmen.

Weitere Ideen werden gesucht. Evtl. die Anzahl Cars limitieren, welche nur für einen halben Tag vorfahren, um die Hotspots abzuklappern? Die Dörfer in der Region haben da wenig davon, da diese Touristen meist ihr eigenes Essen mitbringen und nur schnell aufs Schilthorn fahren und einmal durch das Dorf promenieren.

Neues von der Schilthornbahn

JAHRHUNDERT- BAUWERK SCHREITET VORAN

Text Bettina Bachmann | Fotos Schilthornbahn

Auf Kurs

In den empfehlenswerten Youtube-Videos der Schilthornbahn ist zu sehen, mit welchem Stolz die Mitarbeitenden an diesem Generationenprojekt arbeiten und wie anspruchsvoll jeder einzelne Arbeitsschritt ist. Atemberaubende bewegte Bilder zeugen davon. Das Bauwerk ist auf Kurs und der erste Abschnitt von Stechelberg nach Mürren soll noch im Dezember eröffnet werden.





Waghalsige Konstruktionen und Massarbeit.

Wie Christoph Egger, Direktor der Schilthornbahnen AG am Mürren Inside Day erläuterte, gibt es «nicht nur» über das Monumentalbauwerk Schilthornbahn 20XX zu berichten. Der frühe Saisonstart im November war dank Schneeseegen ein voller Erfolg, dann folgte die Durststrecke über die Sportwochenzeit (siehe Beitrag von Mürren Tourismus), und dank Neuschnee konnte das Red Bull The Nines Spektakel erfolgreich durchgeführt werden. Dieses hat nun einen festen Platz im internationalen Kalender der Athleten und wird auch im Jahr 2025 im April durchgeführt werden. Bereits heute steht fest, dass das gesamtschweizerische Rennen der Skilehrer:innen im 2026 erneut in Mürren stattfinden wird.

Ausbau der Sesselbahn Winteregg

Seit dem Bau der Beschneiungsanlage ist die Saison im Skigebiet Winteregg deutlich verlängert und entsprechend hat die Beliebtheit der angenehmen

roten und blauen Pisten zugenommen. Ideal für Familien und auch Skifahrer:innen aus Ländern, die nicht zu den Skinationen gehören, können sie hier doch erste Kurven wagen. Zudem ist

«Saisonabos bleiben gleich teuer.»

Christoph Egger,
Direktor der Schilthornbahnen AG

der Bahnhof Winteregg ein idealer Zustieg für Tagestouristen ins Skigebiet. Dies alles führte dazu, dass der Sessellift an seine Kapazitätsgrenzen kam. Dem wird nun im Laufe des Sommers Abhilfe geschafft. Dank zusätzlicher 17 Haubensessel für je 4 Personen wird eine Steigerung von 33 Prozent Förderleistung erreicht. Bisher betrug diese 1200 Personen pro Stunde und neu können 1600 Pro Stunde befördert werden. Das wird eine Entlastung zu

Spitzenzeiten wie Weihnachtsferien und Sportwochen bringen.

Zukunftsmusik: Inferno Express

Wovon Skifahrer:innen im Skigebiet Schilthorn-Mürren schon lange träumen, soll in Zukunft Realität werden. Die Schilthornbahn plant einen Inferno Express mit einer Kombibahn mit 16 10er-Kabinen und 40 6er-Sesseln und einer Gesamtlänge von 1830 m. Sie soll vom Blumental bis ins Engital-Birg führen. Vermutlich wird dies erst nach Beendigung der Schilthornbahn 20XX in Angriff genommen, da die Ressourcen bis dahin gebunden sind.

Moderate Preiserhöhungen

Die gute Nachricht zuerst – die Saisonabos bleiben gleich teuer. Die Tageskarten und Mehrtageskarten erfahren im Schnitt eine Erhöhung von moderaten 5 Prozent. Dazu ist aber zu erwähnen, dass das Schilthorn aufgrund der Bauarbeiten im nächsten Winter nicht befahren werden kann.

Neues Personalhaus in Mürren

Die meisten Hotels und Betriebe in Mürren kennen dieses Problem – keinen Wohnraum für das Personal. Viele der Personalzimmer wurden in Hotelzimmer für Gäste umgewandelt für einen besseren Ertrag, und so ist es heute schwierig, geeignete Mitarbeitende zu finden. Die Schilthornbahn sorgt vor und will am Standort Chalet Felsli ein Personalhaus bauen mit 13 Wohneinheiten. Dabei sollen kleine Wohnungen mit 27 bis 35 m² Wohnfläche – alle mit Balkon oder Gartensitzplatz sowie Kochnische und Bad – entstehen. Ebenso in Planung ist der Ersatz des bestehenden Jugendpavillons mit neu 80 Betten. Das Gruppenhaus soll sowohl für Schul- und Sportlager wie auch für andere Gruppen zugänglich sein.

Das Geschäftsjahr 2023 – geprägt vom Grossprojekt SCHILTHORNBAHN 20XX.

Am 6. März 2023 wurde mit der letzten Fahrt der Transportseilbahn «Käthi» der definitive Startschuss für das Generationenprojekt SCHILTHORNBAHN 20XX gegeben. Der weitere Verlauf des Geschäftsjahres war geprägt von den Bautätigkeiten: Nebst der Realisierung der zweiten Etappe der Wasserversorgung Birg-Schilthorn im Sommer 2023, konnten bis Weihnachten der Bau der Stützenfundamente und die Montage der drei Stahlstützen abgeschlossen werden. Gleichzeitig wurden die intensiven Bauarbeiten an allen Stationen aufgenommen. Eine grosse Herausforderung in diesem Projekt stellen die Materiallogistik sowie die extremen Witterungs- und Geländebedingungen auf den hochalpinen Baustellen dar. Umso bemerkenswerter ist die Tat-



1 2 3 Auch der Bau der Station Mürren schreitet voran. Tonnenweise Baumaterial der neusten Generation wird verbaut und hunderte von Profis sind am Werk.



Die Talstation Stechelberg nimmt Form an. Überall die pinke Hausfarbe als Eyecatcher, selbst bei den riesigen Seilbahnrädern.

sache, dass alle Bauarbeiten parallel zum laufenden Gästebetrieb erfolgten und dabei erneut ein Rekordumsatz erzielt werden konnte: Die Besucherzahlen liegen 19.2 Prozent über dem Vorjahr und 13.7 Prozent über dem Fünfjahresdurchschnitt. Der Verkehrsertrag übertraf, trotz weiterhin tieferen Gästezahlen als 2019 (minus 13 Prozent), das Niveau vor der Pandemie um 9 Prozent, was auf markant höhere Pro-Kopf-Erträge schliessen lässt. Der Gesamtertrag 2023 beträgt 32'813'873 Franken, plus 10 Prozent mehr als im Jahr zuvor. Die Nachfrage hielt sich in allen wichtigen Zielmärkten auf hohem Niveau.

Gastronomiebetriebe brillieren ebenfalls mit Bestwerten

Die starken Frequenzen hatten ein weiteres Mal einen positiven Effekt auf die Gastronomiebetriebe. So konnten sowohl im 360°-Restaurant Piz Gloria, als auch im Bistro Birg die Umsätze um jeweils 15 Prozent gesteigert werden. Damit wurde im Gipfelrestaurant erstmals die Umsatzschwelle von 4 Millionen Franken übertroffen. Beachtlich ist auch die Entwicklung im Panorama Restaurant Allmendhubel, wo im Jahr

2023 mit plus 20 Prozent zum Vorjahr der höchste Umsatz seit Beginn der Aufzeichnungen erzielt werden konnte.

Hotellerie und Shops: Herausforderungen trotz Hochstimmung

Trotz zahlreichen Erfolgsmeldungen stand das Unternehmen auch einigen Herausforderungen gegenüber. Das Bauprojekt prägte unter anderem das Hotel Alpenruh in Mürren. Hier musste ein Rückgang im Logement verzeichnet werden, was auf die Nutzung des Hotels als Bauarbeiterunterkunft zurückzuführen ist. Auch die Shop-Betriebe auf dem Schilthorn und in Mürren litten unter den Bautätigkeiten: Sowohl der neue, weniger frequentierte Standort im Hotel Blumental in Mürren, als auch die baubedingt um 35 Prozent reduzierte Shop-Fläche auf dem Schilthorn haben einen Umsatzrückgang von insgesamt 14 Prozent ausgelöst. Als weitere Herausforderung erweist sich der Fachkräftemangel. Die Schilthornbahn ist wie die gesamte Schweizer Wirtschaft dem Fachkräftemangel ausgesetzt und hatte eine deutlich höhere Personalfluktuationsrate zu ertragen, als sie aus der Vergangenheit gewohnt war. Seit Herbst

2023 hat sich die Situation aber erfreulicherweise wieder stabilisiert. Gleichzeitig erschwerte der Mangel an geeigneten Wohnungen die Rekrutierung von Mitarbeitenden. Diesem Umstand soll eben mit dem Bau eines eigenen Personalhauses Rechnung getragen werden.

*«Herausfordernd
war auch der Fach-
kräftemangel.»*

Christoph Egger,
Direktor der Schilthornbahnen AG

Geschäftsjahr 2024 – Eröffnung der Sektionen 1 und 2 als übergeordnetes Ziel

Das Generationenprojekt SCHILTHORNBAHN 20XX wird den Betriebsalltag noch bis Mitte 2026 stark prägen. Dennoch steht bald der Abschluss der ersten Bauetappe an: Am 13. Dezember 2024 werden die ersten zwei Sektionen, die Direktverbindung zwischen Stechelberg und Mürren sowie eine Spur der neuen Funifor-Bahn zwischen Mürren und Birg eröffnet.

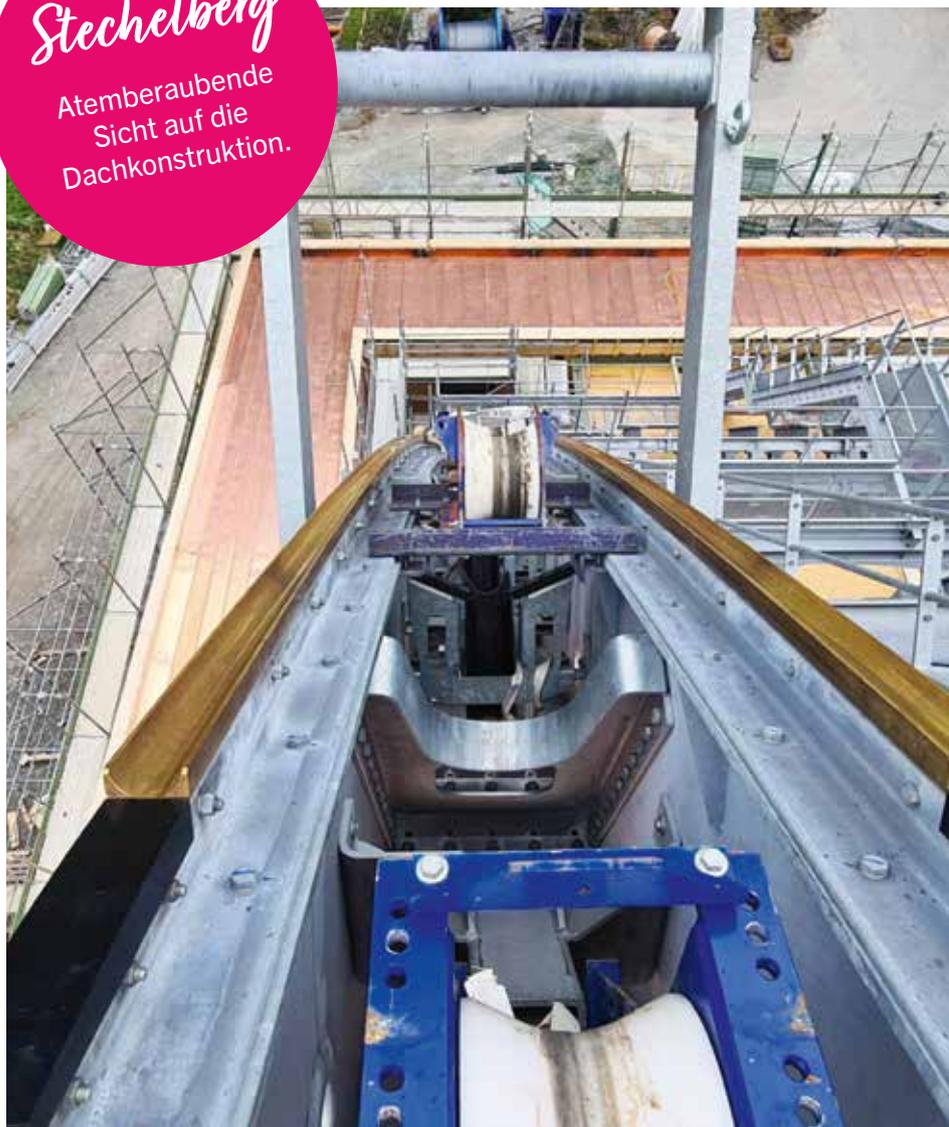
Damit kann die Förderleistung der Zubringerbahnen bereits auf Start der Wintersaison hin mehr als verdoppelt werden.

Stolze Mitarbeitende

Was auffällt, die vielen Spezialist:innen, die alle am Generationenprojekt beteiligt sind, sprechen von einer grossen Ehre und grossem Stolz, der sie erfüllt, hier mitwirken zu können. Das Herausforderndste ist die Logistik, die benötigt wird, um einen Komplettersatz der gesamten Seilbahn so hochalpin zu bauen. Vom Autokran bis zu den Seilen und tonnenschwerem Material stellt sich die Frage, wie bringen wir das auf den Berg? Dazu Christoph Egger: «Wir sind bestrebt, so ökologisch wie möglich zu bauen und zu transportieren. Es ist uns ein Anliegen, nicht die ganze Gegend über Monate mit Helikopterlärm zu beschallen.» Die steilste Materialseilbahn der Welt leistet hier Einzigartiges. Die Spezialisten sind zahlreich – seien es Sprengmeister, Bauingenieurinnen, PlanerInnen und Chefmechaniker, die hier Präzisionsarbeit leisten. Allen gemeinsam sind der Stolz und die Gewissheit, dass sie noch ihren Enkeln erzählen werden, dass sie an diesem Monumentalwerk mitgearbeitet haben.

Stechelberg

Atemberaubende
Sicht auf die
Dachkonstruktion.



kolb+walth
GEBÄUDETECHNIK

kolb+walth AG
Ägerten 1078 C
3825 Mürren
+41 33 855 16 30

info@kolbwalth.ch
kolbwalth.ch

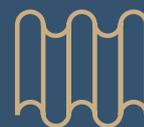
**Wir sind der kompetente
Partner in der
Gebäudetechnik.**



Sanitär



Heizung



Spenglerei

Neue Züge

Im Sommer fahren die neuen Züge der BLM auf der Strecke Grütschalp-Mürren.



Spezialtransport neue Waggon.

Schöner Zug fahren

NEUE TRIEBZÜGE IM MISCHBETRIEB

Die Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren (BLM) verbindet Lauterbrunnen mit dem Ferienort Mürren. Eine Luftseilbahn fährt von Lauterbrunnen zur Bergstation Grütschalp. Dort steigen die Leute auf eine Schmalspurbahn um und können bis zum Restaurant Winteregg oder nach Mürren fahren. Auf dieser Strecke verkehren vier Triebwagen aus den Jahren 1966/1967 und ein nostalgischer Motorwagen aus dem Jahr 1913.

Text Jungfraubahnen | Foto BLM

Die Luftseilbahn kann in einer Kabine 100 Personen befördern. Die Strecke der Schmalspurbahn ist vier Kilometer lang und hat eine maximale Steigung von fünf Prozent. Sie ist einspurig, kreuzen können die Züge bei der Station Winteregg. Die Fahrt mit der Luftseilbahn dauert rund 4 Minuten, die Fahrzeit mit der Schmalspurbahn von Grütschalp nach Mürren beträgt 12 Minuten.

Erneuerung Adhäsionsstrecke

Für die Adhäsionsbahn Grütschalp-Mürren der Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren (BLM) ist am 13. und 14. Mai 2024 ein weiterer Teil des neuen Rollmaterials geliefert worden. Im Sommer werden die neuen Triebzüge im Mischbetrieb mit den bisherigen Zügen auf der total erneuerten Strecke zwischen Grütschalp und Mürren unterwegs sein. Die neuen Triebzüge mit ebenerdigen Einstieg aber

auch die sanierten und erweiterten Stationen Grütschalp, Winteregg sowie der Bahnhof Mürren erfüllen die Anforderungen des Behindertengleichstellungsgesetzes. Sie werden – dank einer höheren Geschwindigkeit – teils auch im Viertelstundentakt fahren können. Das neue Rollmaterial bildet den Abschluss des 63 Millionen Franken teuren, über vierjährigen Bauprojekts der Totalsanierung der Adhäsionsbahn.

VON ALLMEN BÄU AG

Beim Brunnen, 3825 Mürren
Telefon 033 856 01 01, Fax 033 856 01 02
info@vonallmenbau.ch



Ich bin für Sie da in Mürren

Philipp Gertsch, Versicherungs- und Vorsorgeberater
T 033 828 62 71, philipp.gertsch@mobilier.ch

Generalagentur Interlaken-Oberhasli
Guido Wittwer

Spielhölzli 1
3800 Unterseen
T 033 828 62 62
interlaken@mobilier.ch
mobilier.ch

die Mobiliar

RAFFAINER AG
Echtes Schreinerhandwerk

Schreinerei-Innenausbau
3822 Lauterbrunnen
033 855 38 44
info@raffainerag.ch
www.raffainerag.ch



VAG-Serie WIR IN MÜRREN

100-JAHR-JUBILÄUM BIJOUTERIE SONDEREGGER

An bester Lage gleich neben der Allmendhubelbahn steht ein kleines dunkles Chalet mit zwei Schaufenstern, in welchen schöne Schmuckpreziosen in der Auslage liegen. Dieses Juwel gründete der Grossvater Theo des heutigen Besitzers der Bijouterie Sonderegger & Co AG, Ronald Sonderegger, im Jahr 1924. Heute hat das Unternehmen Filialen in Bern, Murten und eben Mürren.

Text Bettina Bachmann | Fotos Jörg Schaarschmidt

Die Schwester von Ronald Sonderegger, Anita Berchtold, empfing die Redaktion des INFOS sehr freundlich in den Sportferien im Schmuckgeschäft ihres Bruders. Sie «hütet» den Schmuckladen während ihrer Ferien und hat eine kleine, aber feine Auswahl an Ringen, Ohrringen, Halsketten, Armspangen und auch einige Marken-Uhren in der Auslage. «Uhrenverkäufe machen mich immer etwas nervös, da muss man die Funktionen und Mechanismen erklären können», erzählt sie lachend. Der Verkauf und die Beratung von Schmuckstücken bereitet ihr aber viel Freude, da die Kund:innen meist aus einem glücklichen Anlass kommen und die Juwelen etwas sehr Sinnliches sind. (Die meiste Zeit während der Winter Saison wird das Geschäft durch ehemalige Angestellte, regu-

lärem Personal oder der Familie geführt.) Der grösste Teil der Sonderegger Schmuck Kollektion entsteht im eigenen Goldschmiedeatelier in Bern.

Wirtschaftlichkeit in Mürren

Huh, (Ronald lacht) das ist ein schwieriges Thema, eigentlich ist es nur ein teures Hobby, aber es gehört halt zu uns, das steckt fast in den Genen. Schon als Kind, wenn die grosse Mürrenkiste jeweils an Weihnachten nach Mürren transportiert wurde und am 25. Dezember der Vater und die Mutter Mürren dekorierten, wurden die Kindern Anita und Ronald Sonderegger mit dem Mürrenvirus infiziert. Die Tradition ging und geht, wie sie sehen, weiter. Rein geschäftlich gesehen wäre Mürren nie tragbar. Immerhin gibt es Kunden, welche die Auslage in Mürren schätzen und sich dann etwas später in Bern zu einem Kauf entscheiden. Es ist immer lustig vor dem Schaufenster Passanten zu hören, welche erstaunt sind, einige sehr exklusive Exponate hier oben in den Schaufenstern zu entdecken.

The roaring Twenties

Die Gründung der Bijouterie Sonderegger fand passenderweise in den goldenen Zwanzigerjahren statt. Nach dem ersten Weltkrieg in einer Zeit des Aufbruchs gründeten die Geschäftspartner Krahl + Sonderegger 1924 in Interlaken die Schmuckfirma und führten nach 4 Jahren zusätzlich Filialen in Wengen und Mürren. Das erste Geschäft in Mürren war tatsächlich 1928 noch nicht am heutigen Standort, sondern gegenüber der Eisbahn, wo heute das Sportgeschäft von Intersport steht.

Später, 1931 zügelte das Geschäft in das «Goldhüttli» neben dem damaligen Milchgeschäft. Ursprünglich hiess das Häuschen «Chalet Uschi», was den heutigen Besitzern aber nicht gefällt, und sie wissen auch nicht, wie der Name entstanden ist. «Für das 100-Jahr-Jubiläum könnten wir uns eigentlich einen anderen Namen leisten», meint Anita Berchtold-Sonderegger, «wir arbeiten daran».





Später in den 40er Jahren verkrachten sich der deutschstämmige Krahl mit dem Appenzeller Theo Sonderegger, und es kam 1943 zum Bruch. Herr Krahl behielt die Hälfte des Warenlagers und die Geschäfte in Interlaken und Wengen, die es so heute nicht mehr gibt. Die andere Hälfte des Warenlagers ging an Theo Sonderegger sowie das Geschäfts-

Stadt Bern. Im zweistöckigen Geschäft werden Uhrenmarken wie BREITLING, IWC, LONGINES, TAG HEUER, ZENITH oder NORQAIN in so genannten Cornern im 1. Stock präsentiert. Das Erdgeschoss ist mehrheitlich dem Schmuck, vor allem den Eigenkreationen gewidmet. Dieser Schmuck entsteht im eigenen Goldschmiede Atelier

weitere Filiale ist im historischen Städtchen Murten zu Hause und während der Wintermonate ist eben die älteste Filiale des Familienunternehmens in Mürren geöffnet. In Mürren wird stets eine kleine Palette der grossen Berner Auswahl gezeigt, so finden sich auch einzelne Markenuhren in den Schaufenstern, welche in Mürren «ihre Ferien» verbringen. Im Sommer ist Mürren meist nur nach Voranmeldung geöffnet.

Miteinander statt gegeneinander, nur zusammen kommt Mürren weiter.

Ronald Sonderegger

Chalet in Mürren. Noch 1943 wurden in Bern die Filialen Schweizerhof und Bärenplatz eröffnet und ab 1946 der heutige Standort an der Spitalgasse 36.

Auch heute noch befindet sich der Hauptsitz der Bijouterie SONDEREGGER an bester Lage im Herzen der

von den Goldschmied/innen und einem Lehrling. In der von Werdt Passage, nur ein paar Schritte vom Hauptgeschäft entfernt, in der Filiale Bijou-4-you finden sich Second Hand Raritäten oder auch manchmal einige reduzierte Artikel, welche aus dem regulären Sortiment genommen wurden. Eine

Schwierige Jahre durch Corona

Auch die Firma Sonderegger & Co AG war heftig mit der Corona Krise konfrontiert. Mürren blieb, wie zu dieser Zeit alle anderen Betriebe, geschlossen. Die unbürokratische Unterstützung des Staates konnte Schlimmeres verhindern. Sämtliche Angestellte konnten an Bord gehalten werden und die Firma SONDEREGGER erfreut sich nach wie vor ihres kompetenten langjährigen Teams. Der Coronakredit konnte mittlerweile komplett retour bezahlt werden.



Mit Tochter Mira steht bereits die vierte Generation hinter der Theke des schmucken Ladens in Mürren. Rechts Mutter Anita Berchtold-Sonderegger.

Engagiert in Mürren

Das kleine Chalet neben der Allmendhubelbahn wurde seinerzeit im Baurecht gekauft, der Boden gehörte ursprünglich der Allmendhubelbahn bzw. später der Schilthornbahn. Für Ronald Sonderegger war klar, dass die grossen und nötigen Investitionen in das Hüsli nur Sinn machten, wenn man den Grund und Boden erwerben konnte. So fanden schliesslich Verhandlungen mit der Schilthornbahn statt und der Boden (nur einige wenige m²) konnte zu einem sehr fairen Preis erworben werden. Der Kauf, die Bewilligungen, die Renovation und der Erweiterungsbau kam schlussendlich unter Mithilfe vieler engagierter einheimischer Personen, der Gemeinde und der Schilthornbahn zustande. Dies alles mit dem Wunsch, das Geschäft in Mürren erhalten zu können und weiterhin eine kleine Attraktion im Dorf darzustellen. Die ganze Familie Sonderegger/Berchtold-Sonderegger fühlt sich sehr wohl in Mürren und es war ihr Anliegen, in Mürren ansässig zu bleiben.

Die ursprünglich spartanisch eingerichtete Wohnung mit einer einfachen Kochplatte, einem ungeheizten kleinen Bad, engsten Verhältnissen und immer wieder einfrierenden Wasserleitungen änderte sich nach dem Umbau grundlegend. Nach dem Grundstückserwerb konnte die Familie 3 bis 4 m in den Hang hinein anbauen und so entstand eine hübsche Küche und ein anständiges Badezimmer. «Unsere Quadratmeter haben sich gefühlt verdoppelt», äussert sich Anita Berchtold begeistert. Sie geniesst zusammen mit ihrem Mann und den beiden Kindern regelmässig Auszeiten in Mürren sommers wie winters. Aus Liebe zu Mürren und im Interesse einer Weiterentwicklung haben sie und ihr Bruder sich auch am neuen Mürren Palace beteiligt. Eine nachhaltige Entwicklung des Dorfes liegt ihnen sehr am Herzen.

Zukunftspläne

Es ist schwer über die Zukunft zu sprechen, zu viel ist im Gange. Die für Mürren-Verhältnisse riesigen Investitionen, welche zurzeit im Gange bzw. noch geplant sind, werden sich auf das Dorf auswirken. Seien es die zusätzlichen Betten eines grossen wiedereröffnenden Hotels, die neue Schilthornbahn 20XX oder andere Projekte, sie alle werden Ihren Fussabdruck hinterlassen. Mit Sicherheit wird sich auch mit der steigenden Schneegrenze der Skitourismus verlagern, es bleibt spannend. Was die Firma SONDEREGGER & Co AG anbelangt, könnten die steigenden Tourismuszahlen im Sommer vielleicht auch dazu führen, einige Wochen im Sommer zu öffnen.



Schöne Schmuckauslage.





Ein Juwel

Der kleine Schmuckladen mitten im Dorf.



Mit unseren Immobilien können Sie entspannt zu Hause sein.

HOME 4 YOU

Kirchweg 1
4532 Feldbrunnen | T 032 626 35 37
info@home-4-you.ch
home-4-you.ch

*Mier schtriichen, gipsen
u grischten*

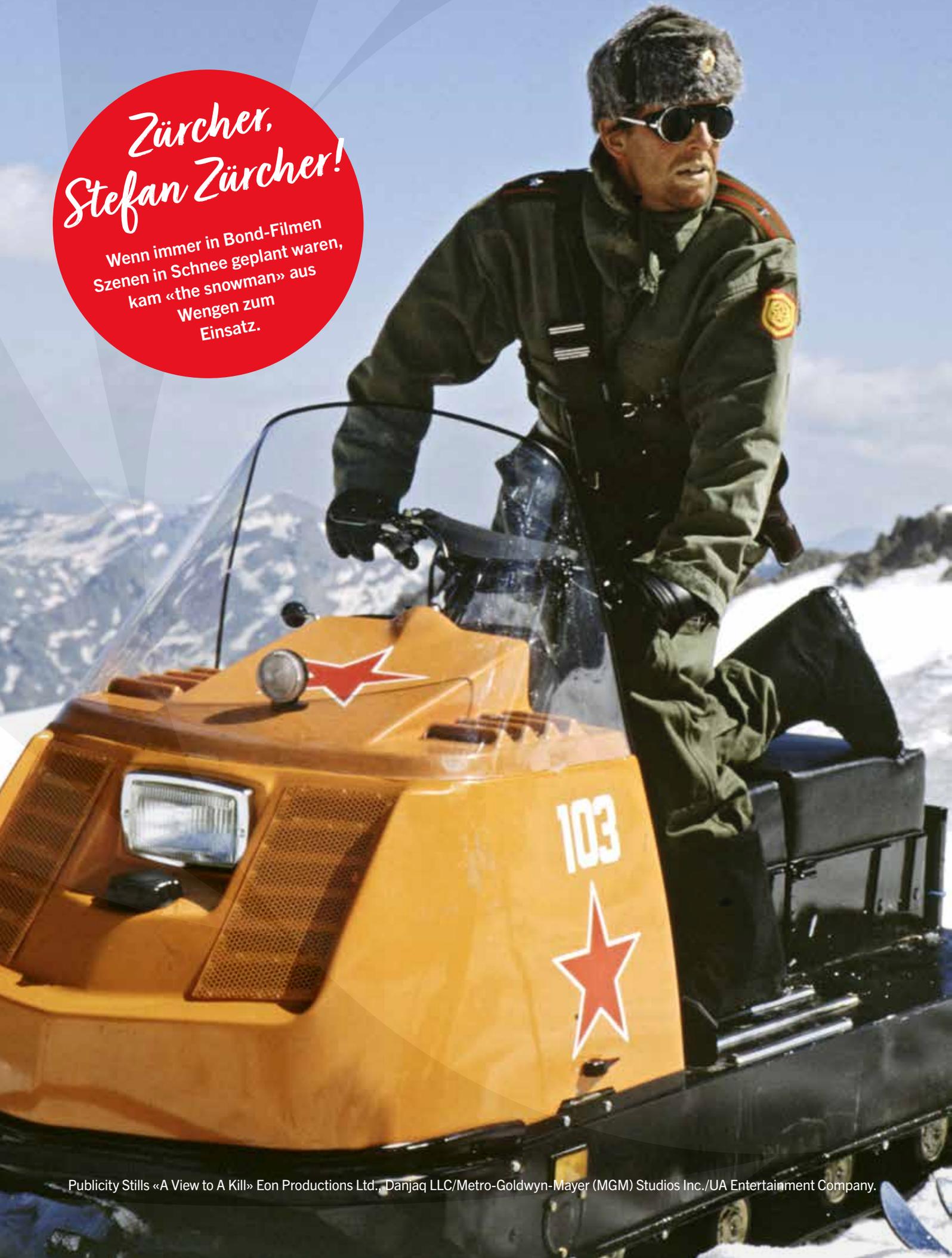
Feuz3
GmbH
MALER · GIPSER · GERÜSTE

Feuz3 GmbH
Maler Gipser Gerüste
3825 Mürren

Telefon 033 855 15 86
Fax 033 855 41 60
E-Mail: feuz3@tcnet.ch

Zürcher, Stefan Zürcher!

Wenn immer in Bond-Filmen
Szenen in Schnee geplant waren,
kam «the snowman» aus
Wengen zum
Einsatz.



Stefan Zürcher, Spezialist für Actionszenen in Schnee und Eis

EINE WELTKARRIERE BEGANN IN MÜRREN

Er fuhr Schlitten mit Pierce Brosnan, spielte Golf mit Sean Connery, trank Rotwein mit Friedrich Dürrenmatt und doublerte als Skifahrer Robert Redford: Stefan Zürcher aus Wengen blickt zweifellos auf spannende Jahrzehnte zurück. Der Journalist Roland Schäfli dokumentiert diese abenteuerliche Lebensgeschichte mit einem reich illustrierten Band: «Im Geheimdienst von James Bond». Der Thuner Weber Verlag erlaubte Luzia Stettler, einige Text-Passagen auszuwählen und hier im INFO abzudrucken. Die ehemalige Radiojournalistin hatte Stefan Zürcher selber mal für einen Beitrag interviewt.

Text Luzia Stettler | Fotos Privatarchiv Stefan Zürcher, Diverse (siehe Bildlegenden)

Ich erinnere mich gut an jene Begegnung mit Stefan Zürcher auf dem Piz Gloria. Aus Anlass des 40-jährigen Filmjubiläums von «Im Geheimdienst Ihrer Majestät» realisierte ich 2008 eine längere Radiosendung für DRS 1; im Mittelpunkt standen Protagonistinnen und Protagonisten, die jene aufregenden Drehtage in Mürren noch selber miterlebt hatten: Statisten, Leute aus dem Dorf, Bahnbetreiber und Gastwirte.

Unter den zahlreichen Befragten war Stefan Zürcher definitiv der prominenteste Gast in der Sendung: denn wer kann schon von sich behaupten, dass er in mehreren James Bond-Filmen als Extremskifahrer zu sehen ist.

Grosse Bescheidenheit

Was mir an Stefan Zürcher damals sofort auffiel, war seine grosse Bescheidenheit; bereitwillig gab er Auskunft, ohne je betonen zu müssen, mit welchen Stars er auf der ganzen Welt schon gedreht hatte. Wir konzentrierten uns im Gespräch auf das Thema Bond und Mürren. Erst jetzt, als ich in diesem aktuellen Band die Stationen und Kontakte seiner unglaublichen

Berufskarriere las, wurde mir bewusst, wie breit sein Bekanntheitsnetz im internationalen Filmbusiness war: Von Rainer Werner Fassbinder über Maximilian Schell bis Daniel Craig, Donald Sutherland oder Lisa Minelli – mit ihnen allen hatte er an Drehorten rund um die Welt beruflich zu tun gehabt: als Produktionsleiter, Produzent, Locationmanager oder – wie er bei der Bond-Familie genannt wurde – als «Snowman». (vgl. auch Vorwort von Barbara Broccoli.)

Am Anfang stand James Bond

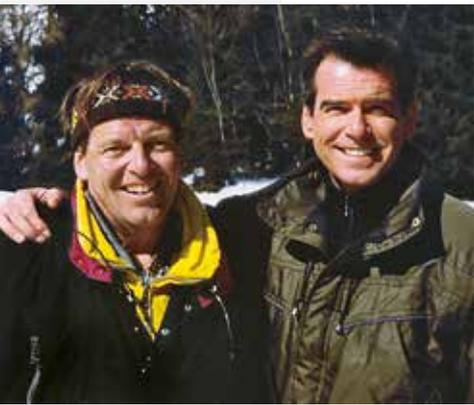
Zurück auf den Piz Gloria 2008: Stefan Zürcher und ich schauten von der Terrasse auf die verschneiten Felsflanken hinunter; und der ehemalige Stuntfahrer erklärte mir, wo und wie damals die Verfolgungsjagden inszeniert wurden.

Mir wurde schon allein vom Blick in die Tiefe schwindlig; wie muss es also jenen jungen Securityguards von Bösewicht Blofeld (alias Telly Savalas) ergangen sein, die hier beim Dreh ihr Leben aufs Spiel setzten? «Sicher, wir waren lauter verrückte junge Männer, die alles dafür taten, um auf den Brettern zu stehen,» lacht Zürcher. Und bei dieser

Gelegenheit wies er zur Mutthornhütte rüber, wo er und seine Stuntkollegen auf engstem Raum untergebracht waren und jeweils im Helikopter zu den Einsätzen geflogen wurden.

Russi, Bogner und Leitner

Mit dabei in dieser übermütigen Truppe waren u. a. auch Bernhard Russi, Willy Bogner und Ludwig «Luggi» Leitner, Innsbrucker Goldmedallien-Gewinner; er doublerte James Bond. «Ihn schickten wir jeweils voraus für schwierige Skistunts und Sprünge über Gletscherspalten, um dann seiner Spur zu folgen», gesteht Stefan Zürcher in der Biografie; und er gibt auch zu, dass sie – bei schlechtem Wetter – auch allerlei Unfug getrieben hätten: «So gab es eine Competition, wer am längsten die Skischuhe anbehalten konnte. Der Gewinner schaffte das drei Tage und Nächte.» Als es einmal überraschend aufklarte, verfrachtete der Helikopter die Truppe innert Kürze auf den Gletscher, um das Wetterfenster zu nutzen, und Ludwig Leitner hatte kurz davor noch im Palace an der Bar gestanden. Unverzagt wies der Olympia-Champion die Kameraden an: «Zieht's mir Ski an, so kann ich stehen!»



Stefan Zürcher mit Pierce Brosnan bei Dreharbeiten.

Kein Casting nötig

Dass die Schauspieler und der technische Stab viel komfortabler in Hotels und Chalets in Mürren logieren durften, war Zürcher egal: «Das schweisste uns zusammen». Der Berner Oberländer war sich an den Alltag in einfachen Verhältnissen gewohnt. Er und seine Schwester seien «in Wengen praktisch auf den Skis aufgewachsen»; früh schon verliess er seine Heimat und zog nach Colorado und Vermont, wo er als Skiakrobat und Extremskifahrer in Werbefilmen erste Erfahrungen sammelte. Als er dann von seinem Vater erfuhr,

dass man in Mürren via Inserat für einen Agentenfilm tollkühne Stuntfahrer suchte, kehrte er sofort in die Schweiz zurück. Und dank seiner Ausland-Erfahrungen wurde er vom Fleck weg engagiert, ohne seine Ski-künste vorher beweisen zu müssen.

Schwieriger Dreh im Schnee

Die Zeit in Canada und den USA sollte wegweisend sein für das weitere Schicksal; nicht nur sprach Stefan Zürcher mittlerweile fließend Englisch und konnte schon auf dem Bond-Set als Vermittler gebraucht werden; sondern auch die Praxis als Extrem-Skifahrer in der Werbefilm-Branche zeigte sich jetzt in Mürren als Vorteil. Offenbar war der für die Actionszenen zuständige Mann mit den Skisequenzen völlig überfordert, wird Zürcher in der aktuellen Biografie zitiert: «Seine gezeichneten Storyboards halfen ihm nicht weiter. Willy Bogner und wir anderen schlugen ihm vor, wo er die Kamera hinstellen sollte, damit er uns überhaupt ins Bild kriegte.»

Indem er die Initiative ergriff, machte Stefan Zürcher seine ersten Gehversuche in einem speziellen Gebiet, in dem

sich nicht viele im Filmgeschäft auskennen, was ihn schliesslich zum unentbehrlichen Schneespezialisten für Bond-Aufträge machen sollte. «Szenen im Schnee müssen beim ersten Versuch gelingen, ansonsten muss man viel Zeit aufwenden, um in die Position zurückzukehren und die Spuren im Schnee zu verwischen – oder, noch aufwendiger, um die ganze Crew in eine alternative Location zu transportieren.»

Ein Profi in seinem Fach

In jenen Wochen «Im Geheimdienst Ihrer Majestät» legte Stefan Zürcher den Grundstein für seine spätere spektakuläre Karriere. Erstmals war er bei einer Film-Grossproduktion hautnah dabei, suchte den Kontakt zu Kameraleuten und Technikern und durfte dann anschliessend bei den Bavaria Studios München als Mitarbeiter einsteigen. Jahre später sollte er dann mit seiner eigenen Agentur «Alpine Films» immer wieder dort aufs Set geholt werden, wenn Actionsszenen in Eis und Schnee gedreht oder passende Drehorte in wilder Natur gesucht wurden. Alles weitere erzählt die schier unglaubliche Lebensgeschichte «Im Geheimdienst von James Bond».

Buchtipps

Im Geheimdienst von James Bond

Nach einer beispiellosen 55-jährigen Filmkarriere erzählt Stefan Zürcher in diesem Band von haarsträubenden Stunts und aberwitzigen Situationen an Drehorten, wie sie sich nur in der Welt des Kinos abspielen können.

Der Journalist Roland Schläfli hat mit Stefan Zürcher lange Gespräche geführt, und dokumentiert geschickt die verschiedenen Stationen anhand von spannenden Erinnerungen an einzelne Stars und Kinofilme: Wie Zürcher für Warren Beatty die Dünen der Sahara ein ebnete, mit Liza Minnelli die Reeperbahn unsicher machte und im Auftrag von James Bond beinahe im Iglu erfror. Abgerundet wird diese aussergewöhnliche Biografie mit vielen Szenenfotos aus bekannten und weniger bekannten Filmen, an denen Zürcher mitgewirkt hatte; zudem öffnet der Wengener auch sein privates Fotoarchiv und gibt uns damit Einblick in sein grosses Netz von prominenten Bekanntschaften aus dem Filmbusiness. So gesehen ist dieses Buch nicht nur für Bond-Fans ein Gewinn, sondern sicher auch generell für neugierige Filmliebhaberinnen und Filmliebhaber.

Luzia Stettler



«Bond»-Produzentin Barbara Broccoli über Stefan Zürcher

«LET'S CALL THE SNOWMAN»!

Als junger Skifahrer stiess Stefan Zürcher 1968 zur James-Bond-Crew; und die Beziehung zur Produzenten-Familie Broccoli sollte sich bis in die Gegenwart weiterziehen. Barbara Broccoli, die 1996 nach dem Tod ihres Vaters Albert R. Broccoli – gemeinsam mit ihrem Halbbruder Michael – die Leitung des Familienunternehmens übernahm, schrieb das Vorwort im Buch «Im Geheimdienst von James Bond». INFO druckt dieses im Wortlaut ab.

Publicity Stills «The Spy Who Loved Me» Eon Productions Ltd./Danjaq LLC & United Artists an MGM Company.

« Michael und ich haben das grosse Glück gehabt, dass Stefan an neun unserer James-Bond-Filme mitgearbeitet hat. Stefan hat seine Arbeit mit unserem Vater Cubby als Stuntskifahrer bei «Im Geheimdienst Ihrer Majestät» in Mürren begonnen. Bald wurde er nicht nur als Stuntskifahrer, sondern auch als Übersetzer und Koordinator zwischen den englisch- und deutschsprachigen Abteilungen zu einer Bereicherung für die Produktion. 1977 wurde Stefan erneut als Stuntskifahrer für «Der Spion, der mich liebte» engagiert. Wenn es Filme mit Sequenzen auf Schnee, Eis und Bergen gab, riefen wir von da an «The Snowman»!

Es war sehr amüsant, im Buch die Geschichte zu lesen, in der Stefan eine Episode aus «Der Hauch des Todes» erzählt. Ich erinnere mich etwas anders an das Ereignis! Wir versuchten, das Eis dick genug zu bekommen, damit die Fahrer die Autos auf den See

bringen konnten, und wir kamen sehr nah dran. Leider begann es zu schneien, und das bedeutete, dass der sich absetzende Schnee den See isolieren und zum Schmelzen bringen würde. Deshalb haben wir einige Einheimische und ihre Schneepflüge angeheuert, um die Oberfläche des Sees über Nacht vom Schnee zu befreien.

Ich fuhr mit meinem wunderbaren Fahrer Hans hinunter, um den Männern etwas heissen Glühwein zu bringen, und war alarmiert, als ich die Spitze des riesigen Schneepflugs aus dem See ragen sah! Stefan stand am Rand, nackt und fröstelnd. Er hatte die Geduld mit dem langsamen Fortschritt verloren und beschloss, den Job selbst mit dem Fahrzeug zu erledigen, das zu schwer für das Eis war, und wäre fast ertrunken, als es durch das Eis brach ... Ich hatte einige ausgewählte Worte für ihn – wie man sagt, gibt es drei Versionen einer Geschichte: seine, meine und die Wahrheit!

In jüngerer Zeit gab es bei «Spectre» zu wenig Schnee, als wir in Österreich gedreht haben, also mussten wir 50'000 Quadratmeter mit drei Fuss Schnee bedecken, indem wir Schneemaschinen mit Hochdruckpumpen und Generatoren benutzten. Stefan hat das mühelos gemeistert und mit dem Rest des Produktionsteams eine beeindruckende sechsminütige Verfolgungsjagd orchestriert, die in Sölden auf einem Gletscher begann, durch eine künstliche Waldschneise führte und in Obertilliach endete, wo Bond ein Flugzeug durch eine schneebedeckte Scheune krachen lässt. Absolut keine leichte Aufgabe!

Es gibt niemanden in der Filmbranche, der mehr über Schnee weiss als unser lieber Freund Stefan».

Barbara Broccoli



Besonders anspruchsvoll war der Plot von «George» nicht, aber er hatte alle Bestandteile einer erfolgreichen TV-Familienserie: ein Kind, einen Hund, eine schöne Bergidylle. Tatsächlich warb «George» mit dem Slogan «Filmed entirely in the Swiss Alps» für sich. Drehbuchlöcher sollten ganz einfach mit Schweizer Schauwerten gefüllt werden. Dafür wurde Zürcher erstmals in den Stand eines Produktionsleiters erhoben. «Naheliegender, da die gesamten Aufnahmen – inklusive der Interieurs – in Grindelwald gemacht werden sollten. Für mich ein Heimspiel. Ich war mit Behörden und Polizei bekannt, und man legte mir bei der Erteilung von Bewilligungen keine Steine in den Weg.»

Der Job war ihm auch darum willkommen, weil er ihm die Rückkehr ins Lauterbrunnental ermöglichte. «Trotz meiner Arbeit in der Bavaria zahlte ich weiterhin AHV in der Schweiz ein. Ich sah mich als Schweizer.» Nachdem er jahrelang aus dem Koffer gelebt hatte, erwarb Zürcher ein Haus in Wengen – das Waschhaus seines Vaters.

Aus den Lebenserinnerungen von Stefan Zürcher

DREH MIT GEORGE IN GRINDELWALD

Tiere als Hauptdarsteller sind beim Publikum beliebt und bringen die Kassen zum Klingeln. Ältere Generationen in der Schweiz mögen sich sicher noch an die TV-Familienserie «George» erinnern: Sie erzählt von den Abenteuern des Charterpiloten Jim Hunter mit seinem Bernhardiner in den Schweizer Bergen. Auch hier spielte Stefan Zürcher als Location Manager für alpine Themen eine wichtige Rolle. Seine Erinnerungen an diesen Dreh in Grindelwald thematisiert Autor Roland Schläfli ebenfalls in seinem Buch.

Passage aus «Im Geheimdienst von James Bond» | Bearbeitung Luzia Stettler

Während der 26 Wochen Drehzeit baute er an den Wochenenden sein erstes eigenes Heim (...).

Hinter «George» stand eine Kooperation von mehreren internationalen Produzenten. Ihr Kopf war Marshall Thompson, hierzulande bereits als «Daktari» bekannt und beliebt. Der US-Star war ein langjähriger Feriengast in Grindelwald und verband ganz einfach das Angenehme mit dem Nützlichen. «Für ihn war das ein «paid vacation», ein bezahlter Urlaub. Thompson war ein angenehmer Geschäftspartner. Obwohl sein eigenes Geld im Projekt steckte, flippte er nie aus, wenn mal etwas daneben ging.»

Dass in jeder Folge ein anderer Gaststar auftrat, ging ebenfalls auf Thompsons Netzwerk zurück. So konnte sich die Serie mit grossen Namen wie Zsa Zsa Gabor schmücken. Zürcher brachte die Diva im Grand Hotel Regina unter, besondere Ansprüche meldete sie aber nicht an. «Nach meiner Erfahrung sind es oft die Agenten, die Extras verlangen. Haben wir dann wunschgemäss die Suite und den persönlichen

Chauffeur gebucht, sagen die Stars alles wieder ab, weil sie gar keine Sonderbehandlung wünschen.»

Eine Sonderbehandlung durfte der Titeldarsteller nicht erwarten: George wurde von zwei Bernhardinern dargestellt. «Der Hund, der in den Grossaufnahmen eingesetzt wurde, war besser dressiert, während derjenige, der in den Totalen zu sehen ist, nur auf Kommando hin- und herzutrotten brauchte.»

Nicht immer parierten die tierischen Stars aufs Wort. Eine eigentlich einfache Szene setzte Zürichers Zeitplan unter Druck. George sollte lediglich die Schnauze durch den Türspalt strecken – und wieder zurückziehen. «Drei Stunden für die Aufnahme einer Schnauze!» Die Tiertrainer waren ratlos. Kurzerhand stellte Zürcher George auf einen Teppich, um ihn dann ganz einfach am Schwanz zurückzuziehen. George dürfte das nicht gefallen haben. Aber selbst der Titelheld musste sich nach Zürichers bedingungslosem Zeitplan richten.

HOTEL **eiger** MÜRREN
★★★★

view | atmosphere | feeling



Eiger Lounge | Restaurant | Tächi Bar

Hotel Eiger, Familie Stähli | Fon: 033 856 54 54 | www.hoteleiger.com



Voucher shop / Gutscheishop: www.hoteleiger.com

Die Lauterbrunner Kartoffel wiederentdeckt

DIE HEIMKEHR DER KOSTBAREN KNOLLE

Zufällig stiess der Berner Geschichtsforscher Karl Johannes Rechsteiner auf ein schon fast vergessenes lokales Nahrungsmittel: Die Lauterbrunner Kartoffel. Dank ihm hat sie den Weg zurück in ihre Heimat gefunden. Und jetzt veranstaltet er eigene historische Kartoffel-Abende und erzählt dabei Geschichten von seltenen Knollen – wie zum Beispiel jener aus dem Lauterbrunnen-Tal.

Text Murielle Buchs (Berner Zeitung) | Foto PD/Atelier Schweizer Vollmer

«Eine so grosse Ernte hätte ich nicht erwartet!» Freudig blickt Karl Johannes Rechsteiner auf den Haufen Kartoffeln zu seinen Füssen. «Besonders freue ich mich, dass die Lauterbrunner Kartoffel in ihre Heimat zurückgekehrt ist.» Der Berner Geschichtsforscher beschäftigt sich intensiv mit der kolonialen Vergangenheit der Schweiz. Dazu zählen auch Kartoffeln. Nun steht er im Garten des Hotels Regina in Mürren, wo der ehemalige Regina-Küchenchef

Ralf Marks im Herbst 2022 vielleicht zum ersten Mal seit dem Zweiten Weltkrieg wieder die Lauterbrunner Kartoffel ernten konnte.

Im Berggebiet heimisch

Auf die Idee, die kostbare Knolle in ihre Heimat zurückzubringen, kam Rechsteiner durch Zufall. «Die Lauterbrunner Kartoffel entdeckte ich bei der Stiftung Pro Specie Rara. Im Bündnerland gibt es ein Projekt, welches seit fast 20 Jahren beinahe ausgestorbene Sorten auf über 1000 Metern wieder anbaut.» Kurzerhand besorgte sich der Geschichtserzähler neun verschiedene Arten der Erdäpfel, die eine Biobauern-Familie im Albulatal anpflanzte. «Im Herbst 2021 führte ich im Hotel Regina durch einen kulinarischen Kartoffel-Geschichtenabend.» Küchenchef Ralf Marks plante damals, den Garten auszubauen, um den Gästen eigenes Gemüse anzubieten. «Wir beschlossen, dass die Kartoffeln im Hotelgarten wachsen sollten», erzählt Rechsteiner. Daheim im Emmental liess er die Kartoffeln keimen und übergab diese an das Hotel.

Verbreitung durch lokale Bauern

Zusätzlich setzte sich der Fachmann mit den historischen Hintergründen der verschiedenen Kartoffelsorten auseinander. «1943 erhielt eine Lauterbrunner Gärtnerin «Härpfle» von einem lokalen Bergbauer. Es handelte sich um die heimische Lauterbrunner Kartoffel. 1992, inzwischen eine ältere Dame, übergab sie die Knolle an Pro Specie Rara», fasst Rechsteiner zusammen. So sei das Überleben der Sorte gesichert gewesen. «Vermutlich handelt es sich bei der Lauterbrunner genetisch um die gleiche Kartoffel wie die Saifer, eine im Bündnerland heimische Sorte, und sie ist ein Duplikat der sehr alten holländischen Robeijn», fährt Rechsteiner fort. «Bemerkenswert ist allerdings, dass diese Sorte in der Schweiz nie offiziell gefördert wurde.»



Sogar auf eine Briefmarke haben es die seltenen Kartoffeln geschafft.



Es stelle sich also die Frage, wie sie den Weg nach Lauterbrunnen gefunden habe. Karl Johannes Rechsteiner vermutet: «Tauschhandel! Bauernfamilien tauschten ihr Saatgut untereinander und trugen so zu dessen Verbreitung bei.»

Aller Anfang ist schwer

«Dass die Kartoffel ein Kolonialprodukt ist, wissen heute viele nicht mehr. Man denkt, Rösti und Gschwellti seien typisch schweizerisch», erklärt Rechsteiner: «Doch dem ist nicht so.» Vermutlich seien die Knollen, ähnlich dem Kakao, über italienische Händler sowie die damalige Kolonialmacht Holland in unsere Breitengrade gelangt. «Die Globalisierung ist kein neues Phänomen. Die Menschen pflegen schon seit Jahrhunderten internationalen Handel.»

Die ersten Schweizer Kartoffeln stammten aus Peru, später aus Chile, weiss der Forscher. «Im 18. und 19. Jahrhundert kämpfte die Schweiz mit Hungersnöten. Man strebte deshalb nach Ernährungssicherheit.» So habe sich die nahrhafte Knolle allmählich durchgesetzt. «Ihren Durchbruch feierte die Kartoffel bei uns in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts», sagt Rechsteiner. «Doch zu Beginn hatte sie es schwer.» Man habe nicht gewusst, wie die Knolle zu behandeln sei. «Das Solanin in Kartoffeln führte teilweise zu Vergiftungen, was bei den Leuten Skepsis gegenüber dem neuen Lebensmittel auslöste.»

Nun sind die Bohnen dran

Zur Zeit der Gründung des Schweizer Bundesstaates habe sich die Kartoffel durchgesetzt. Das Bernbiet sei dem neuen Lebensmittel gegenüber offen gewesen. «Man pflanzte diverse Sorten. Damit mindestens eine sicher gut wuchs.» So habe die Knolle nach und nach ihren Platz eingenommen und sei besonders in Berggebieten beliebt gewesen. «Die Kartoffel wurde mit Teigwaren und Käse kombiniert, etwa im Beispiel von Älplermagronen.»

Karl Johannes Rechsteiner ist überzeugt, dass die Kartoffel neuen Aufschwung erfährt. «Insbesondere in Berggebieten, auch dank der Bündner Bergkartoffeln. Ich hoffe, dass sich die Lauterbrunner Kartoffel von Mürren aus ebenso weiterverbreitet.» Rechsteiner interessiert sich bereits für ein weiteres Nahrungsmittel: «Die Ackerbohnen. Diese sind in der Schweiz heimisch, wurden aber von den Gartenbohnen aus den Amerikas verdrängt. Nun weiss man, dass sie als natürlicher Dünger funktionieren und den Boden besonders fruchtbar machen.» Das Interesse des Geschichtenerzählers ist geweckt.

L Stolz hält der ehemalige Regina-Küchenchef Ralf Marks die Lauterbrunner Kartoffel in den Händen.

Genuss

Kartoffel-Abend
im Regina.
Freitag, 4. Oktober,
ab 19 Uhr.

Von Papas, Erdbirnen und Lauterbrunnern

Festkochend, Frühkartoffeln für Raclette, mehligkochend oder als Fertigprodukt für Kartoffelstock oder Rösti – das sind die Händöpfelangebote in den Läden von heute.

An diesem kulturgeschichtlichen Abend zeigt Karl Johannes Rechsteiner, der die Lauterbrunner Kartoffel wieder ins Berner Oberland gebracht hat, eine andere Dimension der Knolle: Zehn Sorten Gschwellti seltener und historischer Sorten von Bergkartoffeln und salatige Beilagen ... Eine aussergewöhnliche Auswahl mit vielfältigen Geschmacksbouquets!

Dazu erzählt Karl Johannes Rechsteiner Kolonialgeschichte(n) von Chuno über den Kartoffelbefehl bis zur Händöpfeler-Pest und wie uns Indigene aus den Amerikas in Europa halfen, Hungersnöte zu überwinden.

Geniessen
Sie mit!

Aline Stalder macht Kunst aus Kartoffeln

DIESE FILIGRANEN HÄPPCHEN DÜRFEN GENASCHT WERDEN

Aline Stalder, bildende Künstlerin aus Basel, verbrachte letzten September als «artist in residence» vier Wochen im Regina – dies im Rahmen eines Gastaufenthaltes, den das Hotel zweimal jährlich Kulturschaffenden ermöglicht. Und weil im gleichen Zeitraum auch der kulturhistorische Kartoffel-Abend von Karl Johannes Rechsteiner geplant war, begann auch sie, vor Ort erstmals mit dieser Knolle zu experimentieren.

Text Luzia Stettler | Fotos Karl Johannes Rechsteiner

An einem Septemberabend 2023 mit kulinarisch-historischem Znacht rund um die Kartoffeln und ihre Geschichte entwarf Aline Stalder den Apéro für die Gäste des ausgebuchten Hotels. Sie bereitete kreativ-schmackhafte Häppchen aus Lokalprodukten zu. Und forderte dann die Gäste auf, sich genussvoll zu bedienen. Einige schafften es nur mit grosser An-dacht, die kunstvollen Köstlichkeiten zu probieren und zu geniessen. Denn die Augenweide aus Gemüsefarben, witzigen Bisschen und essbaren Miniaturen unterbrach staunend den Apetit.

Spannende Zusammenarbeit

Dieses kreative Buffet war der Auftakt zum unterhaltsamen kulinarisch-historischen «Kartoffel»-Programm, das Karl Johannes Rechsteiner im Anschluss bot.

«Dieses spartenübergreifende Gemeinschafts-Projekt hat grossen Spass gemacht», sagt Rechsteiner im Rückblick.

Und auch Aline Stalder denkt gerne an diesen Event zurück. «Mein Projekt waren eigentlich Kartoffelbrotobjekte. Da aber die Lauterbrunner Kartoffeln noch nicht reif waren, habe ich mein Konzept geändert. So habe ich angefangen, mit Kartoffelstärke zu experimentieren.»

Ein Nomaden-Leben

Aline Stalder nennt sich selber eine Nomadin: «Das Neuartige beeindruckt und bewegt mich». Sie wandelt auf fremden Spuren und erkundet Räume, die sich ihr in der Folge auftun. «Daher stehen meine Recherchen oftmals auch in Verbindung mit der Erde auf der wir wandern.» Aus alltäglichen Gegenständen und Materialerkundungen schafft sie surreal anmutende Szenarien, die zuweilen auch Schmunzeln und Heiterkeit auslösen.

Spargeln – täuschend echt

In den letzten zwei Jahren arbeitete Aline Stalder häufig mit Ton: «Im Ton sammeln sich die Elemente Wasser,

Erde, Luft und Feuer, aus denen alles Lebende besteht.» Die Bearbeitung des Tons lasse sie das Leben erfahren, so wie es ihr begegnet. Da kann ein Gang über einen italienischen Gemüsemarkt künstlerisch nachhallen: Einzelne Objekte sehen täuschend echt aus und verführen zum Zugreifen: Oliven etwa, oder Spargeln, einzeln oder gebündelt. Aber Achtung: im Gegensatz zu ihren Kreationen aus Teig oder Kartoffelstärke sind diese Kunstwerke nicht fürs Essen gedacht. Ein spontaner Biss in die Spargel könnte sprichwörtlich in den falschen Hals geraten.

Anders als die Food-Happenings, die sie im Trubel der Regina-Küche gestaltet hat, entstehen die Keramiken – wie sie es nennt – «im alleinigen Sein im Atelier.» Diese Arbeiten sind zeitinten-





Bildende Künstlerin

Über Solothurn nach Basel, von Paris nach Nairs ins abgelegene Unterengadin, mit Intervallen in Italien, radelnd nach Berlin und wieder zurück – lebt Aline Stalder, geboren 1980, als Nomadin.

Ihre Geschichten und Kunstobjekte erzählen vom Unterwegssein und Zurückkommen. Wenn sie nicht gerade nach neuen Düften und Früchten forstet, lebt und arbeitet die Künstlerin in Basel, Bern, Berlin und Civitella d'Agliano in Italien.



Aline Stalder



siv und erfordern auch verschiedene Entstehungsschritte. «Um diesem langwierigen Prozess entgegen zu wirken und auch spontan in Momenten vor Ort künstlerisch aktiv zu werden, entstand die Idee von Teigkreationen», erklärt Aline Stalder.

Vielschichtige Irritationen

Hinter der Herstellung von handgefertigten Nahrungsmitteln steckt aber nicht bloss die Idee einer originellen Food-Installation, sondern die Künstlerin möchte damit primär Menschen in Verbindung bringen. «Die Einladung zu knabbern oder naschen löst zudem vielschichtige Irritationen aus.» Gemeinsames Essen sei dabei nicht nur ein sinnlich-intimer Akt, «sondern auch einer der ursprünglichsten Wege, mit anderen in Kontakt zu treten.»

Kunstwerke, die vernetzen

Diese «Vernetzung» hat auch am herbstlichen Kartoffel-Abend in Mürren stattgefunden. Angeregt durch die Farben- und Formenvielfalt der filigranen Kunstwerke tauschten die Gäste spontan ihre Eindrücke und Bewunderungen aus. Und erfreuten sich anschliessend an den humorvollen und ebenfalls kulinarischen Darbietungen von «Kartoffel-Historiker» Karl Johannes Rechsteiner.

Das Staunen zog sich durch den gelungenen Abend: Unglaublich wie vielfältige die Kartoffel eingesetzt werden kann, – und auf welch bewegte Vergangenheit sie zurückblicken darf. Höchste Zeit also, dem «Härpfel» die Bedeutung zu geben, die er tatsächlich verdient.

Info

Zweimal pro Jahr können Künstlerinnen und Künstler als Artist in Residence vier Wochen im Hotel Regina verbringen.

Buchtipps

Aktuelle Lesetips von Daniel Anker

MIT BERGKRIMIS DURCH DAS JAHR

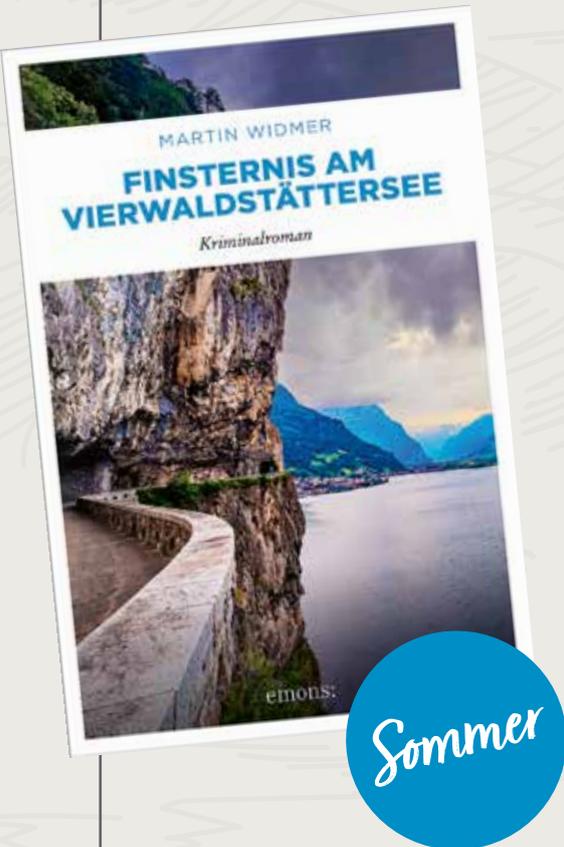
Der Bergkrimi boomt, hat Daniel Anker festgestellt. Er muss es wissen: Der Alpenhistoriker und Autor kennt sich in der alpinen Literatur aus wie kaum ein anderer. Regelmässig gibt er im INFO auch Tips zu aktuellen Neuerscheinungen. Und was würde besser in die Sommer-Ausgabe passen, als eine Auswahl von Bergkrimis; spannende Ferienlektüre ist ja in dieser Zeit besonders gefragt. Daniel Anker setzt seine Empfehlungen unter das Motto «Quattro stagioni»; vier Romane die uns durch alle Jahreszeiten führen.

«Im Winter kam die Sonne erst gegen Mittag über den Bergkamm, im Sommer deutlich früher. Wenn an Tagen wie an diesem Vormittag Ende Juni Nebel den Alpenkamm verhüllte, kam bei Rahel eine eigenartige Stimmung auf, als hätte bereits der Herbst begonnen.»

Rahel Reinhart ist neu bei der Polizei in Altdorf. Und schon muss sie ermitteln im Fall eines vermissten Managers, der als Leiche im Göschenalpsee gefunden wird. Er war an einem umstrittenen Projekt für ein Luxus-Baumhotel am Urnersee beteiligt, und genau dort kommt es zu einem Brand. Martin Widmer zündelt in «**Finsternis am Vierwaldstättersee**» gerne mit der Aktualität. Aber das konnte er nicht wissen, dass Investor Samih Sawiris, der ein sehr umstrittenes Bauprojekt auf der Halbinsel Isleten durchziehen will, Mitte April 2024 sechs mächtige Bäume fällen liess, die am Ufer des Urnersees auf seinem Land standen.

Widmers siedelte seinen zweiten Krimi zum Vierwaldstättersee an sechs verschiedenen Schauplätzen an; der letzte ist das Hospiz San Gottardo. In diesem Kapitel fällt ein Satz (nicht Schuss...), den man aus der gebirgigen Kriminalliteratur bestens kennt: «Hatte sie ihm einen Stoss gegeben?» Pat Hunger kann sich nicht erinnern, nimmt aber beim Weggehen vom Tatort noch den Sonnenhut des Opfers mit. Sommer also, wenn ein solcher Hut gebraucht wird.

Martin Widmer: **Finsternis am Vierwaldstättersee**. Emons Verlag, Köln 2023



«Um fünf hatten Henrik und ich Wanderkleidung angezogen. Ich band meine blonden Haare zu einem festen Pferdeschwanz zusammen und schlüpfte in meine Turnschuhe. Die Stiefel hingen zusammengeknötet über dem Rucksack, den ich gleich darauf aufsetzte. Henrik tat es mir nach. Wir schlossen die Wohnung ab und gingen zum Hauptbahnhof. Das schöne Wetter hatte sich gehalten, die Luft war klar und warm.»

Anna freut sich ungemein auf das herbstliche Trekking, diesmal im Sarek, dem wilden Nationalpark im schwedischen Teil von Lappland. Mit dabei wie schon oft ihr Verlobter Henrik und ihre beste Freundin Milena sowie erstmals deren neuer Freund Jacob. Ob das gut kommt? Der Thriller «**Der Ausflug. Nur einer kehrt zurück**» von Ulf Kvensler beginnt mit dem Funkverkehr zwischen einem Ambulanzheliporter und einem Krankenhaus, zum Fund einer Frau, unterkühlt, mit Schnittwunden, gebrochenem Arm, aber auch Würgemalen am Hals. Was ist passiert? Und kehrte sie als einzige zurück? Das erfahren wir auf den nächsten 450 Seiten. Aber nicht linear, sondern mit geschickt eingesetzten Vor- und Rückblenden, so dass wir immer weniger auf sicherem Boden stehen. Hochspannend bis zum letzten Satz: «**Am nächsten Tag fällt der erste Schnee.**»

Ulf Kvensler: **Der Ausflug. Nur einer kehrt zurück.**
Penguin Verlag, München 2024



Herbst



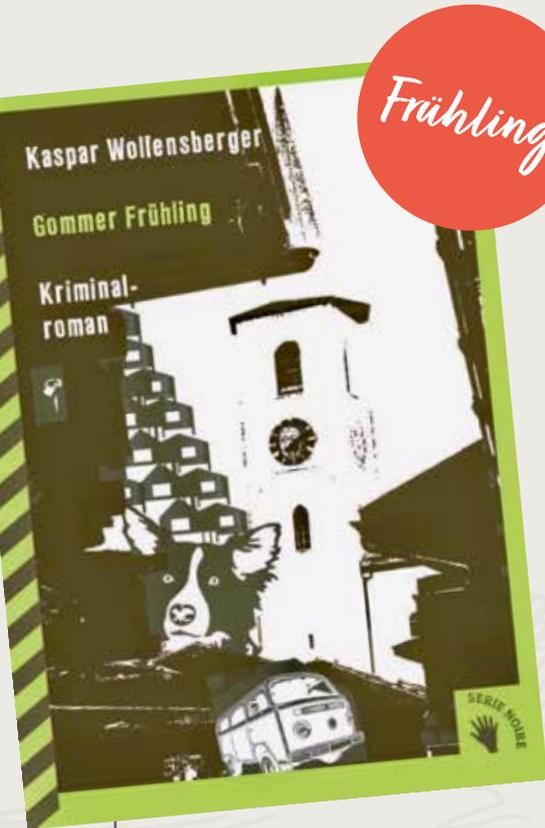
Winter

«Bald mündete der Forstweg in einen steilen Wiesenhang, dessen Grün in mildes Sonnenlicht getaucht war. «Das war früher einmal alles Skipiste. Kannst dich noch erinnern, Bua?», rief mein Vater nach hinten zu mir, worauf ich nur kurz atemlos nicken konnte, hatte er doch einige Wandergruppen überholen müssen und wir mit ihm. Es war mir jetzt so heiss geworden, dass ich sogar den Pullover auszog und im T-Shirt weiterging. Und das im Dezember!»

Im Winter, in München und im zuweilen doch verschneiten Gebirge, ist Hauptkommissar Joe Bichelmair unterwegs. Wie schon in «Wenn er fällt, dann stirbt er» lässt Marion Ambros ihren Helden in «**Tote morden besser**» wieder ganz schön schwitzen – und frieren selbstverständlich ebenfalls. Ein verschwundener Star-Kletterer, eine bezaubernde Jasmin (dabei liebt Joe doch eigentlich seine Paula), die obligate Lawine und viel Münchner Charme beleben diesen Alpenkrimi. Auf Skitour geht's auch, denn der Sessellift ist nicht mehr in Betrieb, und den Schlepplift hat man schon vor Jahren abgebaut. Armer Joe, dabei hat er sich so auf diesen Ausflug mit Jasmin gefreut.

Marion Ambros: **Tote morden besser.**
Rother Verlag, München 2023

Frühling



«Anfangs April meldete sich der Winter zurück, es fiel ein halber Meter Neuschnee. Unglaublich, dachte Kauz, als er die Fensterläden aufstieß. Es war ein Anblick wie im tiefsten Winter. So etwas hätte man sich an Weihnachten gewünscht. Aber da war der Schnee in den letzten Jahren oftmals ausgeblieben. Jetzt war er irgendwie fehl am Platz. Kauz ging mit Max ins Freie.»

So beginnt das Kapitel «Aprilwetter». Kennen wir bestens, dieses Wetter. Gerade in diesem Jahr. Es soll den Romanfiguren nicht besser ergehen als uns selbst. Dabei sind wir doch vor ein paar Tagen im T-Shirt spazieren gegangen. Frühling eben. Wie warten wir jeweils darauf. Aber wie haben wir vergeblich auf diesen ganz speziellen Frühling gewartet! Auf diesen, in dem Kauz mit Max unterwegs ist. Im Goms, dem obersten Abschnitt des Walliser Rhonetals. Kauz Walpen, der Üsserschiizer Ex-Polizist mit Gommer Wurzeln, ermittelte erstmals im Sommer 2016 in seiner alten Heimat, im Jahr darauf tat er dies überraschenderweise im Winter. 2019 folgte, fast aprilwettermässig, der Herbst. Und nun endlich ist er da, der Kriminalroman **«Gommer Frühling»** von Kaspar Wolfensberger.

Grün-schwarzer Umschlag, fünf Zentimeter dick, 533 Seiten. Ein dubioses Seniorenhaus mit dem Namen Primavera; ein Tauwetter, das am Dorfrand eine Leiche zutage fördert; ein Pfarrer, der plötzlich tot zusammenbricht; eine fromme Oberin, die nur so tut; überhaupt die katholische Kirche und ihre Fälle; die Tulipa grengiolensis. Nein, diese Tulpe, die nur beim Dorf Grengiols wächst, hat nichts mit der Aufklärung der Kriminalfälle zu tun. Aber so sind die Romane von Wolfensberger: breit gefächert, Tal- und Weltgeschichten, diesmal bis Afrika, zurück in die 1970er Jahre.

Das Grand Hotel Gletsch und der Rhonegletscher spielen eine Rolle, Weisshorn und Galenstock stehen abwechselnd am Horizont. An dem lange düstere Wolken hängen, bis Kauz die wirklich verwickelten Fälle löst, mit Hilfe «seiner» Leute. Wir kennen sie aus den drei andern Bänden, doch es sind neue, fein gezeichnete Personen hinzugekommen. Und Max findet eine Freundin – eine rote Katze. «Der Gommer Frühling ist immer für eine Überraschung gut, nicht wahr?», fragt Kauz seinen Hund auf Seite 285.

Kaspar Wolfensberger: Gommer Frühling. Bilgerverlag, Zürich 2024

Bergkrimi boomt

Für «alpinwelt», das Bergmagazin für München & Oberland des Deutschen Alpenverein, hat Daniel Anker den Beitrag **Höhere Gewalt. Der Bergkrimi boomt** verfasst. Das Heft 1/2024 mit dem Schwerpunkt «Tatort Berg. Über Bergkrimis und Kriminalität am Berg» kann über diesen Link heruntergeladen werden: www.alpenverein-muenchen-oberland.de/alpinwelt

Wer Lust hat auf mehr Alpiner Literatur findet auf der Homepage von Daniel Anker jede Woche neue Tips: www.bergliteratur.ch



Wir entwickeln
Einzigartiges.
Die Dependance des
Hotels Palace
in Mürren.



DUCKSCH
ANLIKER

Swiss Skyline

Eiger . Mönch . Jungfrau

Schilthorn
Piz Gloria



swatch 

PistenPilot

www.schilthorn.ch