



Hubert Zurkinden und Regula Strobel vor dem Hotel Rhätia, das sie am 20. Mai übernehmen.

Hubert Zurkinden bereitet sich derzeit mit dem Wirtekurs und einem dreimonatigen Praktikum im Restaurant Anker in der Lenk auf seinen neuen Job als Hotelier vor, doch ist der katholische Theologe und diplomierte Organist Realist genug, um zu wissen: «Es wird allein schon eine Herausforderung sein, den Status Quo des Hauses zu halten.»

VON DER KANZEL in die Hotellerie

Text: Nicole Amrein
Bilder: Hans R. Amrein

Regula Strobel und Hubert Zurkinden sind ausgebildete Theologen. Er war zuletzt als Generalsekretär der Grünen Partei Schweiz in Bern tätig, sie als Leiterin der Fachstelle für Familie und Gleichstellung in Aarau – bis im Sommer 2008 der Entscheid fiel: Wir steigen in die Hotellerie ein! «Hotelier» begleitet die Quereinsteiger in den nächsten Monaten und schildert ihr neues Leben im eigenen Hotel im Prättigau.

Viele Wege führen zum eigenen Hotel, aber nur einer ins 300-Seelen-Dorf St. Antönien auf 1400 Meter über Meer. Regula Strobel und Hubert Zurkinden sind ihn gegangen, mit der Rhätischen Bahn und dem Postauto über Landquart, Küblis und Pany. Im hintersten Prättigau, wenige Kilometer von der österreichischen Grenze entfernt, hat das Ehepaar nicht nur ein Eldorado für seine Wanderungen und Skitouren gefunden, sondern auch ein völlig neues Betätigungsfeld. Dass man sich mit Mitte Fünfzig nochmals beruflich verändern will, war den studierten katholischen Theologen bereits im Sommer 2008 klar. Auch, dass es in Richtung Hotellerie gehen sollte. Sogar ein Wunschobjekt hatte man im Kopf. Jedoch war es damals nicht mehr als ein Traum, das Hotel Restaurant Rhätia im Dorfkern von St. Antönien, wo man nach erholsamen Stunden in der Natur bereits mehrmals eingekehrt



war. Etwas in diesem Stil sollte es sein. Ein altes, geschichtsträchtiges Gasthaus mit alten Balken, die noch knistern, wenn man durch die Räume geht.

Während einigen Wochen kaufte Hubert Zurkinden, damals noch Generalsekretär der Grünen Partei Schweiz in Bern, das «GastroJournal», stets in Hoffnung, im Immobilienteil das passende Hotel zu finden. Nach knapp einem Monat geschah das Unglaubliche: «Zu verkaufen: Hotel Rhätia in St. Antönien», stand in der Wirtezeitung.

«Das kann doch nicht sein», sagte er zu ihr, sagte sie zu ihm. Vier Wochen später traf das in Freiburg wohnhafte Ehepaar mit dem aktuellen Wirte- und Hotelierpaar des Rhätia zusam- >

Im Hotel Rhätia steigen vor allem Wanderer, Skitourenfahrer und Naturfreunde ab. Das Haus bietet bescheidene Zimmer und ein «Massenlager» an.

men, wurde bei einer Flasche Amarone begossen, was am 20. Mai 2010 nun Wirklichkeit wird: Nach einer einmonatigen Zwischensaisonpause eröffnen Regula Strobel und Hubert Zurkinden ihren Betrieb, sind sie Hoteliers mit 28 Hotelbetten und 36 Schlafplätzen im Touristenlager, Gastronomen mit 130 Restaurantplätzen.

Für Regula Strobel, die für Küche und Finanzen verantwortlich zeichnen wird, war die Gastronomie schon länger ein Thema. «Bereits vor dreissig Jahren hatte ich die Idee, in Freiburg ein Philosophenkaffee zu eröffnen. Doch das Projekt scheiterte am nötigen Geld.» Auch die Finanzierung des Rhätia lief nicht so ab, wie man sich das ursprünglich vorgestellt hatte. «Wir wollten eigentlich von unseren Pensionskassengeldern profitieren, was aber nicht ging, weil das Hotel eine Aktiengesellschaft ist.» Also ging es darum, basierend auf dem Businessplan, nach alternativen Finanzierungsmöglichkeiten zu suchen. Regula Strobel und Hubert Zurkinden fanden die nötigen Mittel über Freunde, die wie sie an das Abenteuer «Hotel Rhätia» glauben.

Ein Abenteuer ist es definitiv. Zwar bereitet sich Hubert Zurkinden derzeit mit dem Wirtekurs und einem dreimonatigen Praktikum im Restaurant Anker in der Lenk auf seinen neuen Job als Hotelier vor, doch ist der katholische Theologe und diplomierte Organist Realist genug, um zu wissen: «Es wird allein schon eine Herausforderung sein, den Status Quo des Hauses zu halten.» Geschweige denn, in den einzelnen Bereichen noch zuzulegen.

Tatsache ist: Die Vorgänger, Erika und Hitti Pitschi, haben ihren Job als Hoteliers gut gemacht. Sie haben den vor zehn Jahren stark heruntergekommenen Betrieb auf Vordermann gebracht – natürlich im Rahmen der Möglichkeiten, denn St. Antönien ist nicht Davos oder Klosters, die Gäste sind stark naturverbunden. Es sind Leute, für die das Bad und die Toilette auf der Etage kein Einschnitt in die Privatsphäre darstellt. Menschen, denen ein Naturholzzimmer wichtiger ist, als ein geheizter Einstellhallenplatz fürs Auto. Gäste wie Regula Strobel und Hubert Zurkinden, die gerne ein gutes Glas Wein trinken und dazu etwas Währschafes aus der Region geniessen. Wenn die verwendeten Rohstoffe darüber hinaus auch noch biologisch sind, umso besser. Doch auf Teufel komm raus auf «Bio» machen, das wollen die beiden Quereinsteiger auch in ihrer Funktion als Hoteliers nicht. Selbst wenn damit zu rechnen ist, dass viele ihrer künftigen Gäste einen Hang zu Öko und Bio haben. «Unser Ziel ist es, die Wertschöpfung möglichst im Tal zu behalten. Aber dogmatisch sind wir nicht», so Regula Strobel, die auf der Speisekarte das vegetarische Angebot noch ausbauen will. Momentan sucht sie noch einen Koch oder eine Köchin, der oder die ihr zur Hand geht, wenn es gilt, bewährte Hausspezialitäten wie die «Chäs-Magäronä mit Späck», «husgmachtä Chrutchräppli mit Buttär übärbrennt» oder ein «Rhätia Cordon bleu» zuzubereiten. Die Rezepte überlässt Erika Pitschi-Flütsch ihrer Nachfolgerin. Wie auch das gesamte

Inventar und Mobiliar, ausgenommen ein paar private Möbelstücke und die selbst gemachten Puppen. Einzig die Vorhänge im Restaurant sollen geändert werden, und vielleicht das eine oder andere Detail – «aber grundsätzlich wollen wir die Atmosphäre im Haus erhalten. Weil so, wie es sich jetzt präsentiert, haben wir uns in das Hotel verliebt.» Sagt Hubert Zurkinden und kommt sofort auf die Beweggründe zu sprechen, die ihn dazu gebracht haben, mit 54 Jahren nochmals einen beruflichen Neustart zu wagen: «Ein wenig hat es wohl auch mit meiner ursprünglichen Tätigkeit zu tun. In der Theologie spielt das Mahl eine zentrale Rolle, drücken Essen und Trinken ein Stück Lebensfreude aus. Zudem bin ich gerne mit Menschen zusammen, liebe den Kontakt und den Austausch.» Das war während seiner Ausbildungs- und Studienzeit nicht anders. Zurkinden, dessen Schulkollege sich nach der Matur im Lötschental (Hotel Bietschhorn) selbstständig gemacht hat, wollte immer mal «nebenbei als Kellner arbeiten». Doch hat es sich nie ergeben.

Jetzt, gelebte fünfundzwanzig Jahre später, wird er genügend Möglichkeiten haben, den Gastgeber zu geben. «In den ersten zwei Wochen im März werden meine Frau und ich bei Erika und Hitti Pitschi-Flütsch quasi in die Lehre gehen. Sie werden uns in den Betrieb einführen – und sich dann, auf das Ende der Wintersaison hin, auf ihre Alp zurückziehen.» Ein Umzug steht auch beim Theologen-Paar an. Die helle, moderne Wohnung in Freiburg ist gekündet, ab Anfang Mai wird die Wirtwohnung im Untergeschoss des Hotels ihr Zuhause sein. Ein grosser Schritt, wenn man bedenkt, dass Hubert Zurkinden seine Heimat Freiburg noch nie für längere Zeit verlassen hat. Etwas jedoch wird den Theologen auf jeden Fall begleiten – und hat ihn in St. Antönien bereits eingeholt: die Nähe zur Kirche. Gleich neben dem Hotel Rhätia befindet sich nämlich das Gotteshaus. Einheimische sagen, dass die hintere Stube des Gasthauses in früheren Zeiten als Pfarrwohnung gedient habe. Die Orgel jedenfalls hat sich Hubert Zurkinden bereits angeschaut und gespielt. «Ich sage niemals nie. Falls es sich ergeben sollte, bin ich gerne bereit, sonntags ab und zu die Orgel zu spielen.»

Besser wäre Montag. Da ist das Hotel Rhätia geschlossen. Zeit, um Einkäufe im etwa dreissig Minuten entfernten Landquart zu tätigen, oder sich mit dem Hotelbetrieb auseinanderzusetzen. «Die Küche ist auf dem neusten Stand, mit Induktionsherd und Kombi-Steamer. Auch die Heizung wurde 2009 erneuert. An uns wird es sein, die Fenster zu sanieren.» Und: «Wir brauchen mehr Platz für Ski und Skischuhe, mit praktischen Gestellen und Schuhhaltern.» Keine Neuerung erfahren sollen die Zimmer. Sie werden auch unter dem Duo Strobel/Zurkinden ohne Radio und TV bleiben. Doch in Sachen Weinkarte will der künftige Chef des

«IN DER THEOLOGIE SPIELT DAS MAHL EINE ZENTRALE ROLLE, DRÜCKEN ESSEN UND TRINKEN EIN STÜCK LEBENSFREUDE AUS.»

Kontakt

Ab 20. Mai 2010:
Hotel Restaurant Rhätia,
St. Antönien
Regula Strobel, Hubert Zurkinden
www.hotel-rhaetia.ch
Tel. 081 332 13 61



Die Vorgänger, Erika und Hitti Pitschi (Bilder unten), haben ihren Job als Hoteliers gut gemacht. Sie haben den vor zehn Jahren stark heruntergekommenen Betrieb auf Vordermann gebracht – natürlich im Rahmen der Möglichkeiten, denn St. Antönien ist nicht Davos oder Klosters, die Gäste sind stark naturverbunden.

Hauses noch mehr Gewicht auf einheimische Gewächse legen. Weine aus der Bündner Herrschaft natürlich, und den einen oder anderen Walliser Tropfen. Denn die Wurzeln der Walser verbinden. So schwebt den Neu-Hoteliers vor, zur Einweihung der neuen Walserweg-Etappen durch Graubünden (Mitte Juni 2010) ein besonderes Package anzubieten, passend zum Haus, das sich nach wie vor als typischer Walser Blockbau präsentiert. Zukunftsmusik. Zurzeit gilt es, sich auf der Klaviatur des aktuellen Bedarfs einzuspielen. Nachdem die Visitenkärtchen gelay-outet und gedruckt sind, muss nun eine neue Homepage her. Etwas Schlichtes, das in Bildern spricht, die Schönheit der Natur und des Hauses in den Vordergrund stellt. Etwas, das dem Motto der Hotel-Quereinsteiger Genüge tut: natürlich genießen. Nicht mehr, aber auch nicht weniger wollen Regula Strobel und Hubert Zurkinden – für sich und ihre künftigen Gäste. **H**

Im nächsten «Hotelier»:

Hubert Zurkinden über seine Erfahrungen als Praktikant und Kellner in einem Restaurant in der Lenk.

