

# Eine besondere Bleibe

**Kunst im Bergtal** Das **Hotel Bregaglia** in Promontogno im bündnerischen Bergell erzählt von vergangenen Zeiten. Und lockt mit seinem Charme und einem Kunstprojekt. **Ursula Badrutt Schoch**

Der Blick von der währschaftigen Bettstatt aus fällt geradewegs auf den granitene Riesen. Die Westflanke ist von zartem Morgenlicht überflutet. Noch immer und trotz Julihitze hocken Schneeflecken im Elefantengrau. Sicher sind die Bergsteiger schon unterwegs. Am Badile haben sich schon manche Kletterer und Kletterinnen die Zähne ausgebissen. Oder, wie die Schreibende, sich gar nicht erst an ihn herangetraut.

## Kunst mit Klettern

Auch das Künstlerpaar Gabriela Gerber & Lukas Bardill kennt die Herausforderung. Im Treppenhaus des Hotels Bregaglia lassen sie gespenstige Lichtfiguren wie im Traum kraxeln. «Schräg aufwärts zu gutem Stand» heisst ihre Videoprojektion auf den mit feinen Marmorstrukturen illusionistisch bemalten Gipswänden. Der Titel zitiert den Routenbeschrieb der Via Cassin am Badile. Zwei der fünf Erstbesteiger stürzten 1937 beim Abstieg in den Tod.

Als Hotelgast steigen wir auf der sanft geschwungenen Treppe um einiges ringer in die Höhe; und furchtlos vorbei am Bärenkopf ohne Fell von Wiedemann/Mettler, vorbei an strahlenden Gipfelmalereien von Conrad J. Godly aus zentnerschweren Farbmassen ins Zimmer mit Balkon.

Dort, wo das Tosen der Maira mit jenem der Umfahrungsstrasse sich messen, hat Roman Signer ein Hör-Spiel eingerichtet. Ein gerippter Schlauch führt vom Balkon über mehrere Stufen hinunter bis in ein Kellergewölbe. Auf dem Tisch liegen Stahlkugeln bereit, die man wie bei einer Kügelbahn der Hotelfassade entlang herunterrollen lassen kann. Im Ziel bimmelt die Glocke. «Echo der Zeit» macht Zeit hörbar.

## Auf halbem Weg

Es ist die Entdeckung des Bergells als Alpinental, das der Abgeschiedenheit touristischen Aufschwung brachte. Das Hotel in Promontogno stammt aus der Pionierzeit des Sommertourismus. Erbaut hat es 1875/76 Giovanni Sottovia, ein damals angesehener Architekt aus Vicenza, der auch im Engadin und Puschlav gewirkt hat. Die imposante, spätklassizistische Anlage mit Turm und abgewinkelten Flügeln demonstriert Wohlstand und



**Feuer und Flamme** für das Hotel Bregaglia: Werke von Wiedemann/Mettler und Spinatsch.

Weltoffenheit. Auf halbem Weg von Chiavenna ins Engadin bietet das Hotel in Promontogno einen fast fürstlichen Etappenhalt. Der



bergseitige Park war für das Ein- und Ausfahren der Kutsche berechnet. Heute hält hier das Postauto. Doch die paar Passanten und

Alpinisten brachten die Anlage nie wirklich auf Touren. Es ist das Dilemma des Transithotels, das mit Luxus Leute anzulocken sucht, die möglichst rasch weiter und an ihr eigentliches Ziel kommen wollen. Mit gesteigertem Reisetempo verlor das Hotel Bregaglia in Promontogno seinen eigentlichen Sinn.

## Pizzoccheri mit Pracht

Das Bergell geriet wieder mehr oder minder in Vergessenheit – mal abgesehen vom Boom rund um die Künstlerfamilie der Giacomettis. Gerade dies macht es bis

heute attraktiv und inspirierend. Die Pizzoccheri schmecken noch immer gut wie vor Jahrzehnten.

Seit dreissig Jahren obliegt die Prachtsherberge dem Geschick des Hoteliers Adriano Previtali, der in St. Moritz Bad auch den «Veltinerkeller» führt. «Wirtschaftlich gesehen würde ich mich besser aufs Engadin konzentrieren», sagt er. «Aber das Hotel Bregaglia liegt mir am Herzen.» Das merkt man auch der sanften und liebevollen Renovation des Baus an. Der stolze Charme von damals blüht auf.

## Stimmungen nachspüren

Nun haben vorübergehend Künstlerinnen und Künstler mit zurückhaltenden Interventionen dem Hotel zusätzliche Attraktivität geschenkt. Luciano Fasciati, Bergeller und seit bald 20 Jahren Galerist in Chur, ist zusammen mit dem Hotelier der Initiator des Projektes «Arte Hotel Bregaglia».

Judith Albert hält das Bregaiot, den Bergeller Dialekt, im Hotel fest, Evelina Cajacob zeichnet Schattenbilder. Der besonderen Stimmung des Ortes spürt Isabelle Krieg nach. Unter anderem hat sie das hölzerne Hotelschild an der Südfassade aufgefrischt – allerdings wird es zum Rätselraten. Jules Spinatsch setzt sich mit «Himmelnomal» mit der Architekturgeschichte des Hotels auseinander. Den einstmaligen bis ins Erdgeschoss reichenden Lichthof reanimiert er mit einer fotografischen Transplantation des Deckenbildes vom nahen Palazzo Castelmur in Coltura ins Hotel Bregaglia.

Darunter ragt die «Fiamma» auf, benannt nach dem exponierten und wie eine Flamme in den Himmel ragenden Klettergipfel beim Albigna-Stausee. Es ist der Armleuchter der Hotelhalle, den das Künstlerpaar Wiedemann/Mettler mit einem schneeweissen Strickmantel umgarnt und neu in Szene gesetzt hat. Als müssten sie den Prunk von damals vor weiteren Abnützungen schützen.

Hotel Bregaglia, Promontogno, bis 2. Oktober, täglich 10–17 Uhr; Zimmerreservation 081 822 17 77; Literatur: Hotel Bregaglia, Ein Findling im Berg, Hg. Isabelle Rucki und Stefan Keller, Verlag hier+jetzt; Sa, 31. Juli, 16 Uhr: Katalog- und Postkartenpräsentation, Führung; [www.artehotelbregaglia.ch](http://www.artehotelbregaglia.ch)

## Chaos und Leere: Brigitte Schwaiger

Vor vier Jahren hat sie die Kritiker noch einmal beeindruckt – und erschreckt. Denn «Fallen lassen» spielt in der Psychiatrie, beschreibt Menschen, die einen Sprung aus dem Fenster überlebt oder Überdosis Tabletten wieder ausgespien haben. Menschen, die sich verletzen, Stimmen hören und zwischen Chaos und Leere leben. Menschen wie sie: Denn Brigitte Schwaiger, österreichische Schriftstellerin, ist am Montagvormittag leblos in einem Seitenarm der Donau gefunden worden. 61 Jahre alt ist sie geworden.

## «Nicht tief genug»

Mit einem Buch hat sie 1977 Berühmtheit erlangt. «Wie kommt das Salz ins Meer?» lautet der Titel des autobiographisch gefärbten Debüts, das den Nerv der Zeit trifft. Ihr Vater, nationalsozialistisch gesinnter Arzt, hat sie missbraucht, nach ein wenig Studium reist sie nach Spanien, heiratet,



Bild: epa

Brigitte Schwaiger, 1949–2010.

doch ihre Ehe ist die reine Unterdrückung. Sie fährt zurück zu den Eltern und will nicht mehr leben. Mit der Rasierklinge schneidet sie sich ins Handgelenk. Der Vater sieht das Pflaster und fragt zynisch: «Nicht tief genug geschnitten?»

## Besuch in der Psychiatrischen

Statt sich umzubringen, schreibt sie ihr erstes Buch. Und danach viele weitere, die nicht mehr dieses Echo finden. Bis zu «Fallen lassen». Zwei Jahre später besucht die «Süddeutsche Zeitung» die hochverwirrte Frau in der Psychiatrie, schaut ihr beim Stricken zu, trinkt Café mit ihr. Sie erzählt aus ihrem Leben, beschreibt die Stimmen, die sie hört. All dies «klingt wie die Beschreibung eines Schlachtfelds».

**Rolf App**

## ZU TISCH

### «Seelust», Egnach: Lustvoll lukullisch

Aus dem Tête-à-tête im blühenden «Seelust»-Garten bei Sonnenuntergang wird nichts, es giesst wie aus Kübeln. Selbst die Alphornbläser müssen fürs Hochzeitsständchen unter den grossen Sonnenschirm flüchten. So verziehen wir uns in den Wintergarten und lauschen leicht verdrossen dem Trommeln der Regentropfen. Vielleicht hilft ein Blick auf die Menükarte... Ein Landgasthof mit solch sinnlichem Namen, einen Steinwurf vom Bodensee entfernt, ist geradezu verpflichtet, Lukullisches von See und Scholle zu bieten.

## Fisch-Freuden

Fangfrischer Fisch soll es also sein, aber für einmal nicht die Hausspezialitäten «Felchen-Chnusperli» oder «gebratenes Zanderfilet», sondern gleich das viergängige Fischmenu (68.–).

Mit einer Ausnahme: die Riesencrevetten mit Melonenkugeln und Curryglace zum Auftakt ersetzen wir durch Rindstatar mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse und gerösteten Zwiebeln vom «Seelust»-Menu, eine ungewöhnliche, harmonische Kombination. Der Blüten-Cappuccino vom Fisch-Menu entpuppt sich als Rosenblütenessenz mit Zitronengras, einer Orangenreduktion und Vollrahm. Dann wird ein gebratenes Wolfsbarsch-Filet aufgetischt, butterzart, auf sämigem Tomatenrisotto, farblich angereichert mit Basilikumpesto und Sommergemüse. Das Dessert schliesslich ist für Beerenliebhaber ein Genuss: Joghurt-Waldbeerenörtchen mit Thurgauer Fruchttchen. Der Partner bevorzugt Fleisch und kann auf eine grosse Auswahl zurückgreifen: Nach



Nüsslisalat mit Ei (12.–) scheint auch sein Kalbssteak mit Pilzrahmsauce und Sommergemüse (42.–) zu schmecken. Fleisch steht auch beim «Seelust»-Menu (68.–) im Mittelpunkt: Lamm-Entrecôte provençale mit mediterranen Ravioli und Sommergemüse. Eine Spezialität wäre das Töpfl mit Schweinsfilet mit Tomatenrisotto mit gebratenen Pilzen und Kräuterjus (36.–/29.–). Vegetarische Klassiker locken, etwa Spaghetti mit Basilikum-

pesto (24.–) oder ein sommerlicher Gemüseteller (24.–). Als süsser Abschluss genügen für einmal Glacekugeln (11.60).

## Mediterrane Einflüsse

Verantwortlich an diesem Abend ist Juniorchef Thomas Hasen, wie sein Vater Martin gelernter Koch. Im lebhaften Familienbetrieb – Mutter Thérèse ist für den Service verantwortlich – kann er sich auf den routinierten Küchenchef Hubert Ent verlassen: «Uns schwebt eine moderne Küche vor, je nach Saison auch mediterran oder asiatisch angehaucht», sagt er. Um Einfälle ist er nicht verlegen: thematische Abende zu alten Tomatensorten, Dixie-Dinner, Wine & Dines im reizvollen Weinkeller. Apropos Wein: Vor einiger Zeit ist er auf die Österreicher aufmerksam geworden, die «trotz Skepsis» gut ankommen,

genauso wie Schweizer, Italiener, Franzosen und Spanier. Nach einem Glas Sauvignon blanc '08 von Schlamberger aus dem Kremstal (8.60/dl) lassen wir uns einen «Montelupa Langhe» 2004 öffnen, einen wunderbar gereiften Syrah von Ascheri (66.–). Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist erstaunlich.

**Unser Eindruck:** Auch bei vollem Haus lassen sich Hasens und ihr Team kaum aus der Ruhe bringen. Grosses Plus: die Wahl zwischen grossen und kleinen Portionen.

## Sybil Jacoby

**Seelust, Egnach**  
Wiedehorn, Tel. 071 474 75 75.  
[www.seelust.ch](http://www.seelust.ch)

**Öffnungszeiten:** montags bis sonntags 7 bis 24 Uhr.  
**Karte:** Vorspeisen 15.– bis 18.–, Menus 27.– bis 44.–.

## KÜCHENLATEIN

### Strozzapreti

Beim Blättern in einem Kochbuch über Strozzapreti gestolpert und gedacht: Wird eines dieser leckeren Vögelchen sein, die die Italiener so mögen. Ganz kalt. Strozzapreti ist der zupackende Name einer Pastasorte bzw. -form und heisst übersetzt Pfaffenwürger (strozzare = würgen, erdrosseln; preti = Mehrzahl von Pfaffe, Priester). Die Herkunft der Bezeichnung ist nicht ganz geklärt, um zweifelhaft aber rührt sie von antikerlichen Befindlichkeiten. Die italienischen Geistlichen galten als verfressen, da konnte einem schon mal eine übergrosse Portion im Hals stecken bleiben. In der Emilia Romagna sind Strozzapreti längliche, handgeformte Nudeln aus einem Teig, der nicht nur Mehl, Wasser und Eier, sondern auch Parmesan enthält. In der nördlichen Region Trentino dagegen gilt eine Art von Spinatgnocchi als Pfaffenwürger. (Hn.)