

Viermal Heimat

Speckofen statt Spa, Lokalkolorit statt Limousine: Eine neue Generation von Hotels bietet ihren Gästen das Erlebnis, in der Fremde heimisch zu werden. Kleine Häuser wie das «Nühüs» im Safiental oder das «Paradies» in Ftan, aber auch Ketten wie Ace Hotels oder 25hours hotels setzen auf lokale Produkte und Kultur, arbeiten mit den Menschen vor Ort und schaffen so eine neue Form des Reisens

TEXT NICOLE ALTHAUS, RAPHAEL GÜLLER, DAVID STREIFF-CORTI, ROBERTO ZIMMERMANN
FOTOS LEA MEIENBERG, HEIKO PRIGGE, GIAN PAUL LOZZA, SIMON TANNER, DEBORA MITTELSTAEDT, STEPHAN LEMKE, PD

Die Nacht hoch über dem Safiental ist schwarz und riecht nach Regen. Es ist so still, dass man das Holz des 200 Jahre alten Walserhauses arbeiten hört. Nichts. Nur Nacht. Sie ist vielleicht der grösste Luxus, den das Kleinhotel mit den sechs Doppelzimmern bietet. Denn wer im «Nühüs» (walschisch für «neues Haus») übernachtet, bekommt keinen Fünfgänger serviert und nichts zu seiner Unterhaltung geboten. Er teilt den Tisch mit anderen Gästen, Wanderern etwa, Bikern oder Urbanisten auf Digitalenzug, und er isst, was gerade auf dem Menüplan steht. Im Zimmer gibt es keinen Fernseher und auf der Sonnenterrasse Bruschgalesch auf 1636 Metern über Meer ausser Natur und Büchern keine Zerstreuung. Wer im «Nühüs» absteigt, sucht das Elementare: Abgeschlossenheit, Einfachheit, Authentizität.

Das «Nühüs» trifft den Nerv einer neuen Generation von Reisenden, die ihre Destination nicht nur besuchen, sondern erfahren wollen. «Wir leben im Safiental und vom Safiental», sagt Dagmar Steinemann, Besitzerin und Gastgeberin, «und das tun auch unsere Gäste.» Butter und Joghurt stammen von Kühen auf der Weide, das Ei auf dem Salat aus dem Garten legte eines der Hühner, über das man am Nachmittag fast gestolpert war, und beim Betreten der Zimmer muss man sich ducken, um sich den Kopf nicht anzustossen. Das 200-jährige denkmalgeschützte Walserhaus wurde bloss sanft renoviert, selbstverständlich von einem einheimischen Architekten, der sich im traditionellen Strickbau auskennt und mit lokalen Handwerkern sowie Holz aus der unmittelbaren Umgebung arbeitet. Mehr lokale Verankerung geht nicht. Mit



Bed & Breakfast Nühüs, Safien Platz

Dagmar Steinemann, die Besitzerin des «Nühüs», hat das alte Walserhaus in ein Hotel mit sechs Zimmern verwandelt. Seit der Eröffnung 2013 ist das Haus zum Geheimtipp geworden.

safientalferien.ch



Welchen Bezug haben Sie persönlich zum Safiental?

Dagmar Steinemann Ich habe meine ganze Jugend in Flims in der Ferienwohnung meiner Eltern verbracht. Doch habe ich erst Jahre später mit meinem Mann das Tal dahinter entdeckt. So haben wir irgendwann vom Verkauf des Bauerngutes erfahren, das heute das «Nühüs» ist.

Wie haben Sie den Heimatschutz vom Umbau überzeugen können?

Der Architekt stammt aus dem Safiental und kennt sich mit dem traditionellen Strickbau aus. Wir haben nur sanfte Anpassungen vorgenommen. Wenn wir einen lokalen Handwerker finden konnten, dann haben wir ihn engagiert. Der Elektriker wurde im Dorf geboren, das Holz stammt aus den heimischen Wäldern. Den Sanitärinstallateur hingegen mussten wir auswärts suchen, weil es im Tal keinen gibt.

Konnten Sie Arbeitsplätze schaffen?

Wir sind zu klein, um Vollzeitstellen zu schaffen. Aber den Bauern im Safiental

haben wir mit Sicherheit zu mehr Umsatz verholfen.

Kaufen Sie sämtliche Lebensmittel vor Ort ein?

Das meiste kaufen wir von benachbarten Bauern. Käse, Joghurt, Butter, Eier, Fleisch oder auch Beeren. Gemüse pflanzen wir selber an. Darunter etwa die seltene Kartoffelsorte, die aus dem Safiental stammt. Wir kaufen auch nicht mehr en gros in der Prodega ein, sondern im lokalen Genossenschaftsladen, um dessen Existenz zu sichern.

Das «Nühüs» ist vom Naturpark Beverin ausgezeichnet worden. Was tun Sie zur Vermittlung der Walserkultur?

Wir haben eine Bibliothek mit umfangreicher Literatur über das Tal und seine Kultur. Ausserdem pflegen wir die mündliche Geschichtsvermittlung und laden regelmässig eine Erzählerin aus Zalön ein, die den Gästen vom Leben im Safiental der Vergangenheit berichtet.

Interview: Nicole Althaus



NÜHUS BED & BREAKFAST IM SAFIENTAL
Nicht nur die Lebensmittel stammen von benachbarten Bauernhöfen, auch die Einrichtung stammt aus dem Tal. Ausserdem beschäftigt das «Nühüs» lokale Bergführer und lokale Handwerker.



OBEN Keine Nachbarn, kein Lärm, keine Autos: Das Hotel steht abgelegen auf der Sonnenterrasse Bruschgalesch.



Nicht der Pomp von fünf Sternen zählt, sondern die Pracht eines klaren Sternenhimmels.

GANZ OBEN Die Bibliothek des «Nühus» bietet einen grandiosen Ausblick.

OBEN Im Stübli sitzen die Gäste auf Stabellen und essen gemeinsam an den alten Holztischen.

OBEN RECHTS Es gibt wenig Ablenkung. Das Haus ist ein Ort zum Innehalten.

LINKS Der 200-jährige Walser Strickbau steht unter Denkmalschutz und wurde sanft renoviert.

ihrem Anspruch auf Authentizität wälzen das «Nühus» und andere Häuser mit ähnlichem Konzept die Vorstellung, was ein Gasthaus zu sein hat, um. Sie sprechen die Sprache der «Digital Natives», für die das Reisebüro so fremd ist wie eine Schreibmaschine und das E-Ticket so selbstverständlich wie Airbnb. An dieser Website, welche die Wohnungen lokaler Gastgeber an Reisende vermittelt, beissen sich die Hoteliers von Zürich bis New York heute die Zähne aus. Der phänomenale Erfolg von Airbnb erklärt sich nicht einfach damit, dass eine Übernachtung in der Privatwohnung billiger ist als eine im Hotel. Was die Nutzer wirklich schätzen, ist die Möglichkeit, an einem fremden Ort wie ein Einheimischer zu leben. Therese Lehmann, stellvertretende Leiterin der Forschungsstelle Tourismus an der Uni Bern, erklärt: «Wir sehen hier den Gegentrend zum Megatrend der Globalisierung: die «Glokalisierung» beziehungsweise Regionalisierung. Es besteht eine Nachfrage nach regional hergestellten Produkten, nach Brauchtum und so weiter, für die teilweise auch eine höhere Zahlungsbereitschaft besteht.»