

Bild Patrick Baconnier

EINE ÜBERRASCHENDE PERLE

Eine Nacht im «Nühus» in Safiental zeigt, dass weniger doch mehr ist

Von Magdalena Ceak



Regionale Köstlichkeiten und architektonische Schätze gibt es im «Nühus» im Safiental zu entdecken.

Bilder Magdalena Ceak/Patrick Baconnier

Es ist 21 Uhr, wir liegen bereits im Bett – nicht, weil wir müde sind, sondern weil alles andere in diesem Moment überflüssig erscheint. Das «Nühus», ein ehrwürdiges Walserhaus mit jahrhundertealter Geschichte, strahlt eine Ruhe aus, die mich unmittelbar in ihren Bann zieht. In den sechs Zimmern des Hauses sind nur zwei belegt. Unseres, die Nummer zwei im ersten Stock. Das andere Zimmer, irgendwo im zweiten Obergeschoss, wird von einem Berner Ehepaar bewohnt, das wir beim Abendessen in der alten Stube gesehen haben. Seither: nichts. Keine Stimmen, keine Schritte, kein Geräusch. Denn um 22 Uhr zieht im «Nühus» offiziell die Nachtruhe ein. Doch schon jetzt ist das Haus wie in Watte gepackt. Es fühlt sich an, als würde jemand auf «Pause» drücken – für alle Gedanken, für die Welt da draussen. Draussen regnet es – ein sanftes Plätschern, das aufs Dach trommelt wie ein leises Schlaflied. Kein Wind, keine Autos, keine Zivilisation. Nur dieses rhythmische Tropfen, das durch die alten Holzbalken bis zu uns dringt.

Ich liege auf dem Rücken und blicke zur holzigen Zimmerdecke, deren ruhiger Farbton mit dem modernen beige Stoffbett harmoniert. Alles hier ist schlicht, aber mit einer Eleganz, die nichts beweisen muss. Die weisse Seersucker-Bettwäsche fühlt sich frisch und kühl auf der Haut an, dabei gleichzeitig so geborgen, dass ich

mich automatisch tiefer ins Kissen sinken lasse. Neben mir atmet mein Mann ruhiger als sonst. Auch er ist angekommen in dieser Stille. Ich horche hinein – in das Haus, in mich selbst. Wie oft habe ich mir gewünscht, nichts zu hören? Kein Brummen von Autos draussen, kein Sirren von Geräten im Stand-by-Modus, keine Geräusche aus Nachbarwohnungen. Hier gibt es nichts davon. Nur wir zwei, der Regen, das Holz, das Bett. Diese nächtliche Stille hat eine fast körperliche Qualität – sie umhüllt mich, wiegt mich, lässt mich los. Ich schliesse die Augen und merke, wie sich mein Atem dem Rhythmus der Regentropfen anpasst. Es gibt nichts zu tun, nichts zu sagen, nichts zu planen. Nur diesen Moment zu fühlen. In einem Haus, das einem zeigt, wie friedlich sich die Welt anfühlen kann.

Klassischer Walser Strickbau

Der Name «Nühus» bedeutet auf Walserdeutsch «neues Haus». Das Gebäude ist ein über 200 Jahre altes Walserhaus oberhalb von Safien Platz. Es liegt auf dem sonnigen Plateau Bruschgaleschg auf 1636 Metern über Meer, mit Blick auf das Bruschghorn und den Piz Beverin. «Erbaut wurde das Doppelhaus im Jahr 1806», erzählt Katja Sulzberger beim Check-in um

15.30 Uhr. Die beiden Bauernfamilien Bandli und Gander bewohnten es über viele Jahrzehnte. Das «Nühus» ist ein klassischer Walser Strickbau: massiv, aus ineinandergreifenden Holzbalken errichtet, typisch für die alpine Bauweise der Region. Zum Anwesen gehören mehrere Nebengebäude – ein Stall, ein altes Backhäuschen sowie ein Bienenhaus, das heute als einfaches Refugium genutzt wird.

In den Sechzigerjahren wurde das Haus unter der Leitung des damaligen Architekten Rudolf Olgiati – Vater des weltberühmten Architekten Valerio Olgiati – umfassend umgebaut. Er war es, der dem Gebäude mit einem grossen Panorama-Fenster, einer Betontreppe und einem offenen Cheminée seinen unverwechselbaren architektonischen Ausdruck verlieh. «So wurde aus einem Zweifamilien- ein Einfamilienhaus», erzählt Katja Sulzberger, die seit Juni 2024 gemeinsam mit ihrer Tochter Rahel Sulzberger und deren Partner Patrick Baconnier das Kleinhotel führt.

Im Jahr 2013 folgte eine sanfte Umnutzung: Die Besitzer Dagmar Steinemann und Marius Hagger haben das Gebäude zusammen mit Architekt Felix Hunger zum Kleinhotel umgestaltet. Dabei wurde bewusst auf bauliche Zurückhaltung ge-



setzt. Das «Nühus» verfügt über sechs Gästezimmer, eine eigene Trinkwasserversorgung aus umliegenden Quellen und eine biologische Kläranlage.

«Das Frühstück im 'Nühus' basiert auf regionalen Produkten aus dem Safiental»

Ich wache langsam auf – aber ohne Wecker, ohne Hektik. Kein Brummen, kein Piepsen, keine Eilmeldung auf dem Smartphone. Nur das leise Licht, das sich vor dem Regen durch das Fenster tastet, weckt mich – und ein Gefühl, das ich fast vergessen hatte: echte Ausgeschlafenheit. Mein Körper fühlt sich schwer und gleichzeitig erholt an, als hätte mich das «Nühus» selbst die ganze Nacht getragen. Die weiche Seersucker-Bettwäsche umhüllt mich noch wie eine sanfte Wolke. Ich sehe durch das grosse Fenster direkt hinaus auf den Piz Beverin. Im Licht des frühen Morgens leuchtet die Silhouette des Berges in zarten Rosatönen, als würde die Sonne ihn wach küssen. Ich schaue lange hin, fast ehrfürchtig. Ich weiss, dass ich so ein Erwachen schon lange nicht mehr erlebt habe.

Später steigen wir die alte Holzterasse hinunter in die gemütliche Stube, wo der Duft von Kaffee und frisch gebackenem Brot in der Luft liegt. Auf dem Holztisch stehen bereits blau gemusterte Teller, poliertes Besteck und schlichte Gläser bereit – ein einladender, liebevoll gedeckter Frühstückstisch, wie aus einer anderen Zeit. Patrick Baconnier, der Gastgeber, begrüsst uns mit einem freundlichen Lächeln. «Wie habt ihr geschlafen?», fragt er. «So gut wie schon lange nicht mehr.» Er bittet uns an den schlicht und liebevoll dekorierten Tisch. Patrick Baconnier serviert persönlich: einen Brotkorb mit drei dünnen Scheiben Sauerteigbrot, daneben zwei dicke Zopfscheiben – aussen goldbraun, innen wunderbar weich und vegan. Auf dem Tisch glänzen kleine Konfigläser mit regionaler Erdbeer- und Aprikosenkonfitüre, daneben zwei Würfel Butter, die bei Zimmertemperatur auf ihren Moment warten. Es folgen ein Glas mit Erdbeerkjoghurt aus der Region, ein selbst gemachtes Müesli mit feiner Zitrusnote, eine hübsch angerichtete Platte mit regionalem Käse, getrocknetem Fleisch, frischem Gemüse und dünn geschnittenem Birnenbrot. Dazu gibt es starken Kaffee, frisch gepressten Orangensaft, einen würzigen Ingwershot und – fast zu schön, um wahr zu sein – einen Gemüsesaft aus dem eigenen Garten. Alles schmeckt wunderbar, unverfälscht, klar – wie das Wasser, das hier aus den Bergen kommt. Auch wenn es draussen regnet, beginnt dieser Tag mit Wärme. Nicht von der Sonne, sondern von der Stille, der Sorgfalt, dem Gefühl, willkommen zu sein. Fast wie Zuhause – eben «Feria Dahai».

«Uns liegt es am Herzen, die Gäste persönlich zu bedienen»

«Das Frühstück im 'Nühus' basiert auf regionalen Produkten aus dem Safiental», erzählt Patrick Baconnier. Serviert werden unter anderem hausgebackenes Brot, Konfitüren, Honig, Käse, Fleisch und Milchprodukte aus der näheren Umgebung. Die Eier stammen direkt von den eigenen Hühnern des Hauses. «Uns liegt es am Herzen, dass wir unsere Gäste persönlich bedienen», betont der junge Gastgeber und Familienvater. Es sei bedeutend, sich Zeit für alle Gäste zu nehmen. Ein grosses und reichhaltiges Buffet mit unzähligen Fleisch- und Käsesorten sowie Konfitüren passe nicht zum «Nühus». «Hochwertige Produkte aus der Region sind uns deshalb wichtig», erklärt Patrick Baconnier, der im Sommer 2022 noch das Berggasthaus «Überuf» auf dem Kunkelspass als Saisonbetrieb mit Rahel Sulzberger führte. Während dieser Zeit sammelte das Gastgeberpaar Erfahrungen in der Gastronomie und Gastgeberrolle. Die Rückschau nach dem Sommer führte zur Entscheidung, einen kleineren, ruhigeren Betrieb zu übernehmen – mit mehr Raum für Gastfreundschaft im persönlichen Rahmen und einer Küche, die kreative Freiheit und Liebe zum Detail vereint. Die Gelegenheit ergab sich rasch: Die Pacht für das «Nühus» war gleichzeitig ausgeschrieben, und bereits beim ersten Besuch im Safiental fiel die Entscheidung. Die Lage, das historische Gebäude und die Nähe zur Natur entsprachen genau der Vorstellung eines langfristigen Wirkungsortes. Seitdem wird das Kleinhotel mit grosser Sorgfalt und einem hohen Qualitätsanspruch von Katja Sulzberger, Rahel Sulzberger und Patrick Baconnier geführt.

Jeden Abend gibt es ein dreigängiges Dinner-Surprise

Der Nachmittag nach dem Check-in gehört nur uns – und der Stille. Kein Radio, kein Empfang, kein Termindruck. Nur das weiche Knarren der Dielen unter unseren Schritten. Wir lassen unsere Taschen im Zimmer und nehmen Platz im grossen Aufenthaltsraum. Hier, wo sich die alte Bausubstanz mit architektonischer Klarheit verbindet, fällt der Blick wie von selbst zum grossen Panoramafenster. Davor eine gepolsterte Sitzbank, Bücher in einer alten Holzkiste, zwei schwarze Ledersofas. Ich schlage ein Buch auf, lese ein paar Seiten – und lasse die Sätze wieder fallen, sobald ich aufblicke. So viel Himmel, so viel Ruhe. Aus dem Untergeschoss dringen gedämpfte Geräusche nach oben. In der Küche ist Katja Sulzberger am Werk. Ab und zu höre ich Wasser rauschen, eine Schranktür klacken. Sie bereitet das Dinner-Surprise vor – das Menü des Abends, bei dem nicht nur der Name, sondern auch der Inhalt überrascht. Vorhin habe ich sie noch gesehen,

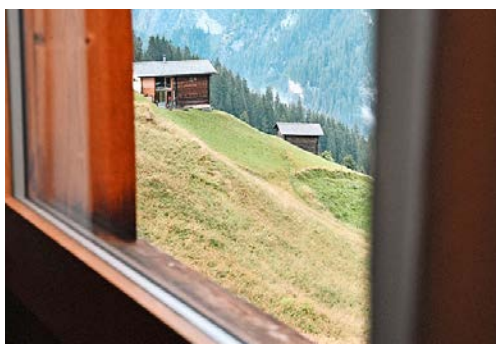
wie sie mit einem Korb durch den Garten ging – gefüllt mit Kräutern und Blumen. Heimelige Gaststube, keine Menükarte, ein Überraschungsabendessen mit drei Gängen, gesundes und selbst gemachtes Essen – das gehört zur Philosophie der Gastgeber. «Wir achten darauf, dass wir zuerst regionale und saisonale Produkte verwenden», erzählt Katja Sulzberger, die es liebt, mit Kräutern aus dem Garten zu kochen. So beziehen die drei Gastgeber das Bio-Jungrind vom Nachbarbauern Geronimo Dörig. Zum Metzger Stefan Meister sind es nur fünf Fahrminuten. Die Alpprodukte wie Käse und Joghurt kommen vom anderen Nachbarn, Roman Hunger, neben dem gegenüberliegenden Tobel. «Im Herbst planen wir, selbst erlegtes Wild anzubieten – Patrick hat die Jagdprüfung erfolgreich abgelegt und freut sich darauf, Wildbret aus eigener Jagd servieren zu können», so Katja Sulzberger. Abgerundet werde das kulinarische Angebot von einer ausserlesenen Weinkarte: hauptsächlich Bündner Tropfen von Adank, Grünenfelder oder Lipp – ergänzt durch Weine wie zum Beispiel vom Weingut Château Lynch-Bages.

Am Abend gehen wir in bequemen Pullovern und Hausschuhen hinunter in die warme Stube. Kein Dresscode – einfach eintreten, Platz nehmen. Katja Sulzberger bringt einen Gruss aus der Küche: knuspriges Brot mit Frischkäse und ein Safer Salsiz in Streifen geschnitten – mit feiner Räuchernote. Dann folgt die Vorspeise: ein frischer Salat mit Hausdressing – leicht süss, ein wenig herb – daneben ein Stück Wildkräuter-Flan, garniert mit einem Tupper Frischkäse, einer Gurkenscheibe und einer Erdbeere. Es schmeckt grün und frisch, wie der Nachmittag in diesem Tal. Zum Hauptgang gibt es Risotto – sämig, aber mit Biss. Die Wildkräuter aus dem Garten ziehen feine Linien durch das Gericht, der Bergkäse schmilzt sacht hinein. Und als Dessert: «Orange küsst Zitrone» – ein fluffiger Orangenkuchen neben einem kühlen Zitronensorbet. Wir lehnen uns zurück, zufrieden, satt, still. Draussen fällt langsam der Abend über das «Nühus», drinnen brennt noch Licht. Und wir denken: Dieser Ort kann etwas, was viele verloren haben – er lässt einen einfach sein.

Weitere Infos unter www.safientalferien.ch

ÜBER DIE SOMMER-SERIE

In der diesjährigen Sommerserie «Feria Dahai» werden Übernachtungsorte in der Region – als Inspiration für Sommer- und Herbstferien – erkundet. Die Serie, die zwischen Juni und August wöchentlich erscheinen wird, setzt auf nachhaltige Ferien vor der Haustür statt Fernreisen.



Eine Reise in die Vergangenheit: das Walserhaus und Kleinhotel «Nühus» im modernen Licht.

Bilder Magdalena Ceak/Patrick Baconnier

«DIESES GEMEINSCHAFTSGEFÜHL SORGT FÜR EINE FRIEDLICHE ATMOSPHÄRE»

Wie sind Sie zum «Nühus» gekommen – was hat Sie ins Safiental geführt?

Patrick Baconnier: Wir haben bewusst nach einem Gasthaus im Kanton Graubünden gesucht, das in der Natur und abgeschieden liegt. Das Glück war uns wohlgesonnen und die Pacht für das «Nühus» zu diesem Zeitpunkt gerade ausgeschrieben – da gab es kein Zögern. Das Tal – fernab von Massentourismus, Hektik und Stress – war genau das, was wir für unsere Gäste wollten.

Was bedeutet Ihnen Gastfreundschaft?

Rahel Sulzberger: Gastfreundschaft bedeutet für uns, dass wir einen Ort, an dem wir uns selber Zuhause fühlen, mit unseren Gästen teilen und das Bestmögliche tun, damit sie ihn in vollen Zügen geniessen können.

Wie würden Sie Ihre Philosophie beschreiben?

Katja Sulzberger: Unsere Philosophie ist es, im Einklang mit der Natur und im Respekt vor der Tradition ein kleines Refugium zu schaffen, in dem Achtsamkeit, Entschleunigung und persönli-

cher Austausch im Zentrum stehen. Wir glauben, dass echte Gastfreundschaft darin besteht, Rahmenbedingungen zu bieten, die Körper und Geist aufladen lassen.

Wie sollen sich Ihre Gäste im «Nühus» fühlen?

Rahel Sulzberger: Im besten Falle natürlich entspannt, erholt, vielleicht auch etwas losgelöst vom Alltag und im Moment angekommen. Die Stimmung hier im «Nühus» ist auch stark vom Wetter und der Jahreszeit abhängig. Dies lädt dazu ein, sich als Teil von der Natur zu betrachten und sich dieser Urgewalt auch ein Stück weit zu fügen.

Was schätzen Ihre Gäste besonders – ist es der Komfort, das Essen, die Ruhe oder die Abgeschiedenheit?

Katja Sulzberger: Das kommt wohl ganz auf den Gast an



Patrick Baconnier

und es ist nicht für alle das Gleiche – die meisten sind aber schon sehr überrascht, wie still es hier sein kann. Die wenigsten kennen diese übergreifende Ruhe und geniessen sie in vollen Zügen. Auch, dass man auf Wanderungen kaum andere Leute zu Gesicht bekommt, ist für viele eine neue und wünschenswerte Erfahrung.

Was war bislang Ihr schönster Moment als Gastgeber im «Nühus»?

Patrick Baconnier: Davon gab es sicherlich mehrere. Besonders in Erinnerung geblieben ist uns ein Wochenende, an dem sich zu Beginn keines der Gästepaare gekannt hat und am Schluss alle gemeinsam draussen sassen, tranken und schwatzten, als würden sie sich schon ewig kennen. Dieses Gemeinschaftsgefühl überträgt sich immer auch auf uns als Gastgeber und sorgt für eine friedliche, freudige Atmosphäre, in der es sich das, was wir tun, nicht nach Arbeit anfühlt.



Rahel Sulzberger



Katja Sulzberger