



Mit dem Segen des Denkmalschutzes umgebaut: Die ehemalige Casa Piz Mundaun in Morissen GR hat sich in Lampart's Guesthouse & Country Club verwandelt

Fotos: Philipp Rohrer.

## So exklusiv nächtigt man nur im Val Lumnezia

Anni und Reto Lampart wollten nach 20 Jahren in ihrem Gourmettempel in Hägendorf SO eigentlich eine Auszeit. Doch statt auf Weltreise zu gehen, haben sie ein neues Projekt verwirklicht – ein Kleinhotel nur für Clubmitglieder in Graubünden

Christoph Ammann

Fürs Foto setzen sich Anni und Reto Lampart keck auf die Bank an der Hausmauer, auf der die wellenförmige Glasfront des Restaurants steht. Über den Köpfen des Hotelierpaars schimmern riesige Lampen wie weisse Schneewolken.

Im Himmel auf Erden sind die Lamparts zwar angesichts schwieriger Zeiten im Tourismus nicht angekommen, aber immerhin interessieren sich die Medien für ihre neue Wirkungsstätte. «Gault Millau»-Boss Urs Heller hat gerade ausgecheckt. Er wird in der «Schweizer Illustrierten» den abendlichen Mehrgänger rühmen.

Nach einem Jahr Kunstpause steht Reto Lampart wieder am Herd, aber nicht mehr im Lampart's in Hägendorf SO, sondern in Lampart's Guesthouse & Country Club in Morissen GR. 20 Jahre hatten Anni und Reto Lampart den Gourmettempel am Jurasüdfuss geführt. Der Cuisinier gehörte dank zwei «Michelin»-Sternen und 17 «Gault Millau»-Punkten zu den Top-Cracks der Branche.

**Die Jugendstilvilla wurde mit einem kühnen Anbau erweitert**

«Alles lief bestens. Wir hatten uns einen sehr guten Namen und eine treue Kundschaft erarbeitet», resümiert Reto Lampart, 52. «Doch wir wollten nicht stehen bleiben und entschlossen uns, auf dem Höhepunkt aufzuhören», ergänzt Anni Lampart, ein Jahr jünger als Reto.

Die gebürtige Schwarzwälderin und der Ausserrhoder gedachten, ihre Zukunft auf einer einjährigen Weltreise neu zu ordnen. Aber dann vereitelte Corona diese Pläne. Statt mit dem Motorhome durch die USA zu cruisen, begann das Paar, sich intensiv um das Projekt im Val Lumnezia zu kümmern,



Haben sich von Punkten und Sternen verabschiedet: Anni und Reto Lampart. Nur für Gäste des Hauses: Das Restaurant im neuen Glasanbau

wälzte Businesspläne und verwandelte die Casa Piz Mundaun auf 1350 Metern über Meer in ein Maison des Amis, in ein Schmuckstück, gemütlich und mit auserlesenem Mobiliar eingerichtet.

Besitzer der Jugendstilvilla sind der Zürcher Anwalt Simon Osterwalder und seine Frau Tanja. Sie hatten das Anwesen gekauft, das 1878 von zu Geld gekommenen Frankreich-Rückkehrern als Kurhaus eröffnet worden war. Mit dem Segen des Denkmalschutzes erhielt die Casa Piz Mundaun einen kühnen Glasanbau mit Küche und Restaurant. Die engen Flure oder die Wendeltreppe blieben erhalten. Trotz zeitgemäßem Design atmet das Haus Geschichte.

Für Osterwalder, einst Torhüter der Schweizer Handball-Nationalmannschaft und heute im Nebamt Verwaltungsratspräsident der regionalen Tourismusorganisation in der Surselva, war es die Parade des Lebens, dass ein renommierter Koch wie Reto Lampart Gefallen am Projekt im Tal des Lichtes fand.

«Wir sahen bald, dass der Betrieb mit nur fünf Suiten nicht als normales Kleinhotel funktionie-

ren kann», räumen Anni und Reto Lampart ein. Sie hatten eine bessere Idee: einen Country Club nur für eingeschriebene Mitglieder. Im Dezember kamen die ersten Mitglieder nach Morissen.

«Simon bringt sein Netzwerk aus Wirtschaft und Sport ein, wir das unsere aus der Gastronomie», sagt Reto Lampart. Eine Jahresmitgliedschaft kostet Private 5000, Firmen 25'000 Franken. Das Lampart's verwandelt den ganzen Betrag in Übernachtungen, Vollpen-

**Members only: Ein Unterengadiner Hotel machts vor**

2017 beschlossen der deutsche Hotelkönig Horst Rahe und Meike-Cathérine Bambach, Rahes Statthalterin im Unterengadin, das Hotel Paradies in Ftan in einen Privatclub zu verwandeln. «Heute zählen wir 75 Mitglieder; sie halten uns auch in Corona-Zeiten die Treue», sagt die Direktorin. Mit 23 Zimmern und Suiten ist das Paradies deutlich grösser als das Lampart's, funktioniert aber ähnlich: Eine Mitgliedschaft kostet 5000 Franken. Pro



sion und Spa-Anwendungen. «Der Gast braucht während des Aufenthaltes kein Geld in die Hand zu nehmen, auch die Getränke sind inbegriffen», sagt Anni Lampart.

Beim Suitenpreis ab 1590 Franken pro Nacht für zwei Personen reicht der Minimumbetrag für mehr als drei Ferientage am Rande des Skigebietes von Vella/Obersaxen. Leistungen, die über die Memberfee hinausgehen, werden in Rechnung gestellt. Bereits bekunden Einheimische oder Ferienhausbe-

sitzer aus der Region Interesse an einer Mitgliedschaft – für Essen oder Wellness im Club.

**Lumbrainer Bergkäse gibts ebenso wie Atlantikrochen**

Die Lamparts haben zusammen mit Osterwalder eine Betreiberfirma gegründet. «Nach dem guten Start erwarten wir bis in zwei Jahren eine schwarze Null in der Bilanz», gibt sich Neo-Hotelier Reto optimistisch. Die aus dem Solothurnischen zugezogenen Gastronomen haben beim Personal bereits ein gutes Händchen bewiesen und Mitarbeitende aus der näheren Umgebung eingestellt. «Schliesslich soll sich der Gast bei uns wie daheim fühlen», schmunzelt Anni Lampart.

Aus dem Koch und der dipl. Hôtelière-Restauratrice sind Allrounder geworden: Reto heizt schon mal den Hotpot im Aussenbereich der Wellnesszone ein oder holt Gäste am Bahnhof Ilanz ab, Anni schaut in den Suiten nach dem Rechten oder schleppt Koffer durchs verwinkelte Haus. Und in einem trauten Heim darf man jederzeit in die Küche gucken. Fünf grosse Glasscheiben trennen sie vom weiträu-

migen Restaurant. Der Gast sieht die markanten, kupfernen Wärmelampen über dem mächtigen Herd.

Reto Lampart trägt nun statt Kochjacke Poloshirt und Schürze und pokelt gerade Kalbszunge und Füsse vom Mangalica-Schwein. «Wir wollen auch mal ungewöhnliche Speisen servieren, am liebsten aus der Region.» Anni Lampart hatte beim Abendessen tags zuvor Bergkartoffeln aus dem Albulatal angesagt, geräucherten Saibling aus dem Val Lumnezia und extrarezenten Lumbrainer Bergkäse. «Ganz regional schaffen wir es aber nicht, schliesslich ist im Abendmenü auch Abwechslung gefragt», erklärt der Spitzenkoch und verweist auf den Atlantikrochen oder die Perigord-Trüffel.

Reto Lampart hat sich von Punkten und Sternen verabschiedet, die nur an öffentlich zugängliche Gourmettempel vergeben werden. Nicht aber von seinem Qualitätsanspruch: «Der Star ist das Produkt, niemals der Koch.»

Unbesehen ob zwei oder zehn Gäste im Haus weilen – das Frühstück ist eine Wucht. Carnivoren etwa lacht das Herz angesichts von frisch geschnittenem Fenchelsalami, Bündnerfleisch, Iberico-Rohschinken, Appenzeller Pantli oder Coppa. Das nicht minder breite Brotangebot ist das Werk von Anni Lampart, der gelernten Bäcker-/Konditorin. Sie hatte vor 29 Jahren übrigens im «Paradies» in Ftan GR Reto kennen gelernt, als beide bei Roland Jöhri als Pâtisiers arbeiteten.

Und, Laune des Schicksals, genau dieses Paradies ist seit vier Jahren kein Hotel für jedermann mehr, sondern ebenfalls ein Privatclub für betuchte Gäste.

Lampart's Val Lumnezia  
Guesthouse & Country Club,  
Tel. 081 515 00 51; lamparts.ch