

Text:  
MICHAEL BAHNERH

Bilder:  
PHILIPP ROHNER



# Das Herz der Zeit

Im abgelegenen VAL LUMNEZIA in der Bündner Surselva entsteht die Zukunft des Schweizer Luxus-Bergtourismus. Der LAMPART'S COUNTRY CLUB ist ein Kleinsthotel: fünf Suiten, ausschliesslich für Mitglieder. Wer hierher kommt, muss sich um nichts kümmern, nicht einmal um die Rechnung.

E

Ein Dorf, dessen Name an den eines Rocksängers erinnert: Morissen. Es liegt auf 1350 Meter über Meer, wie an einem schönen Ende der Welt, hoch über dem Val Lumnezia, dem grössten Seitental der Surselva, dem Tal des Lichts südlich von Ilanz; 239 Menschen leben in Morissen. Es gibt Kirchen, einen Volg, einen kleinen Friedhof voller Eisenkreuze, das Geräusch von in Brunnen plätschern-

den Wassers, das Muhen von Kälbern, gelegentlich Stimmen. Alles ist durchdrungen von einer unendlichen Ruhe. Mitten im Dorf steht ein fast 150-jähriges Patrizierhaus, beinahe ein kleines Schlösschen ist es schon. Es war einst Luftkurhotel, dann Dorfgasthaus, und seit letztem Dezember ist es «Lampart's Val Lumnezia Guesthouse & Country Club», ein Kleinsthotel, ausschliesslich für Mitglieder, fünf Suiten nur. Es ist eine Oase der Zeit in einem Meer der Stille.

Was wissen wir schon von der Zeit, ausser dass sie vergänglich ist? Wir wissen nicht, ob sie noch ist, wenn das Universum irgendeines Tages Vergangenheit sein wird. Wir fühlen sie, empfinden sie, wie sie stillsteht manchmal, im Guten wie im Schlechten, wie sie rast, treibt, wie wir ihr hinterherrennen, wie sie zerrinnt zwischen den Fingern, immer weniger wird. Wir ahnen ihre Kostbarkeit und neigen trotzdem dazu, sie an uns vorbeiziehen zu lassen.

Die Schwierigkeit ist vielleicht, dass Zeit zwar unser ewiger Begleiter ist, nicht aber immer unser Freund. Sie ist nicht Feind, das nicht, ein Gegner vielleicht, mit dem wir mehr auf Kriegsfuss stehen, als dass wir uns mit ihm in einem Zustand des Waffenstillstands befinden. Um sich die Zeit zum Freund zu machen, muss man sie suchen, und wenn man sie gefunden hat, sich ihr ergeben. Zeit, das ist das angenehme an ihr, kann man überall finden, und doch nur in sich drin, was ihr Entdecken wiederum erschwert.

Das «Lampart's Val Lumnezia» eine Insel im Ozean der Alpen zu nennen, wäre viel zu simpel, nur deshalb schon, weil die Alpen gespickt sind mit diesen kleinen Inseln. Es ist etwas zwischen Raumschiff und einer Kutsche mit Flügeln, die den Kosmos der Berge durchstreift, ihn gemächlich durchschreitet, in seinen Tiefen verschwindet und wieder auftaucht in der Zeit einer anderen Welt, aber doch im selben Moment. Das mag alles verwirrend klingen, ist es auch, diese Zeitreise durch die Landschaften innerer und äusserer Welten. Seltsamerweise fühlt es sich an, als ob die Zeitlosigkeit diese Zeit schafft. So wie nicht alles hochsteigen kann in die Sphären der Alpen, so wie nicht jede Wolke es über ihre Bergkämme und ihre Gipfel schafft, so scheint ein Teil der Geschwindigkeit der Zeit im Granit dieses Steinmeeres und im Boden seiner Täler zu versickern. Und was von ihr weiter durch die Luft schwebt, wird von langsamer Leichtigkeit.

«Wertzeitraum»: So nennen das Anni und Reto Lampart, die Gastgeber dieser ziemlich idealen Welt. Ein etwas technokratischer Begriff vielleicht für ein präziöses Kleinod des Seins, in dem die Ewigkeit der Vergänglichkeit für einmal das Zepter entrissen zu haben scheint. Sie erklären ihre Wortschöpfung mit Zitaten. Eines ist von Oscar Wilde: «Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand, das Aussergewöhnliche ihren Wert.» Ein weiteres ist von Isaac Newton: «Zeit ist, sie tickt gleichmässig von Moment zu Moment.» Das letzte stammt von Wilhelm von Humboldt: «Die Zeit ist nur ein leerer Raum, dem Begebenheiten, Gedanken und Empfindungen erst Inhalt geben.»

Es ist nichts auszumachen oder zu fühlen, das dieses von Menschenhand geschaffene Raum-Zeit-Kontinuum zu seinem Nachteil

krümmt. Die Mauern und Wände, die das Draussen vom Drinnen separieren, sind wie von luzider Beschaffenheit, wie durchsichtige Vorhänge im Wind, was die Zeit ungehindert und ungehemmt in alle Richtungen fliessen lässt. Wäre man Esoteriker, könnte man sagen, dass hier eine Einheit zwischen Mikro- und Makrokosmos in ausgeklügelte-harmonischer Balance schwebt.

Alles ist, um es in den Worten dieser Welt zu sagen, «patschifig», also im Einklang mit den Dingen, beseelt von friedfertiger Ruhe. Wenn man schon nach kurzer Zeit ankommt aus dem Unterland, all die ungestüme Zeit und die Unruhezustände im Gepäck, wenn die Strassen immer schmaler werden, das beredte Schweigen der Berge immer wortreicher, wenn die Häuser mehr aus Holz gebaut sind denn aus Stein, wenn Reto Lampart das Garagentor öffnet, das Gepäck nimmt, man am Weinkeller vorbeiläuft, wenn die ätherischen Öle des fast schon sinnlichen Spas in die Atemwege dringen, man in den Salon sieht, die Bibliothek, die kleine Bar, den Speisesaal mit seinen grossen Wolkenlampenschirmen des Architekten Frank Gehry; wenn man über das Holz läuft, die Treppen hoch in die Suite, verliert man mit jedem Schritt jene Erde unter den Füssen, die einen stets eilen liess, und die Existenz gerät wie in einen geerdeten Schwebezustand, in diese Sphäre, in der sich Gravitation und Fliehkraft umgarnen.

Man kann sich das «Lampart's» durchaus als ein Laboratorium des Existenziellen vorstellen. Das Destillat, das es kreiert, besteht aus einer essenziellen Zutat: dem Genuss seelischer und körperlicher Nahrung. Es fliesst in die Sinne, in die Seele, in das Sein, so, als ob es alle Zeit der Welt hätte und für länger bleiben möchte. Es mag banal klingen, aber es ist das Gefühl des Ankommens in einem Hier und Jetzt, das weder in seine Vergangenheit noch in seine Zukunft reisen möchte.

Das «Lampart's» ist ein Topos für all jene, die das Gefühl kennen, gegen ihren Willen unangenehm sesshaft geworden zu sein in der Zeit, und die sich nach einer Prise Nomadentum in ihr sehnen. Die sich in ihr fortbewegen möchten, und nicht nur mit ihr oder gegen sie. Natürlich hat das seinen Preis; er ist einerseits die Fähigkeit, sich selbst loslassen zu können, um auf den Boden seiner selbst gleiten zu können. Andererseits beträgt er 5000 Franken. Das ist der Betrag, der einen zum Mitglied dieses exklusiven Klubs der eleganten Zeitreisenden werden lässt. Unternehmen zahlen 25 000 Franken. Es ist keine Eintrittsgebühr. Das wäre den Gastgeber zu elitär, er versteht sich als Commitment an die geschaffene Zeit.

Es funktioniert so: Man zahlt ein, es ist wie ein Guthaben, meldet sich bei den Lamparts, wenn die Zeit reif ist, und fährt dann hoch in dieses reale Paralleluniversum. Für 24 Stunden werden in der Nebensaison rund 1500 Franken für die Suite berechnet und vom Guthaben abgezogen. Wenn man alleine kommt, ist es etwas weniger, Kinder bis zwölf sind gratis. Oben angekommen, braucht man sich um nichts mehr zu kümmern, ausser um sich selbst, man braucht keine Kreditkarte, kein Geld, es gibt keine Rechnung, weil alles inbegriffen ist, was man konsumiert: die tägliche Massage ►

Das «Lampart's» ist ein Topos für all jene, die das Gefühl kennen, gegen ihren Willen unangenehm sesshaft geworden zu sein.





«Wertzeitraum» nennen die Gastgeber diesen ziemlich idealen Ort.

Weltreise in einer eigenen kleinen Welt.



Ein Refugium, ein Fluchttort, ein nahegelegenes Paradies.

«Der Star ist das Produkt, niemals der Koch.»





Lauschige Buchten im Umschwung.

bei Susanne, die diversen Essen, die Drinks, die Weine, sofern man keinen trinken möchte, der mehr als 160 Franken kostet. Es mag nach viel klingen vielleicht, aber man bekommt mehr zurück, als man hinbringt, Unbezahlbare eingeschlossen.

Reicht der Member-Beitrag nicht aus, begleicht man die Differenz später von zu Hause aus, und wenn man nicht mehr loskommt vom «Lampart's», erneuert man seine Mitgliedschaft von Jahr zu Jahr über die Mitgliederplattform. Das ist die ganze Mechanik dieses in der Schweiz noch unbekanntem Modells der privaten «Guesthouses» und «Country Clubs», und es ermöglicht Kleinsthotels ein ganz passables Dasein samt sehr guten Überlebenschancen.

Anni und Reto, beide Anfang fünfzig, sind keine Unbekannten. Sie führten zwanzig Jahre lang das Landgasthaus «Lampart's» im solothurnischen Hägendorf am Jurasüdfuss, ein Himmel des Genusses, an dem während neunzehn Jahren zwei Michelin-Sterne schimmerten. Da waren keine Wolken am Himmel, aber eine Frage in ihren Köpfen; ob die Zeit für Neues gekommen sei. Sie wollten sich Zeit nehmen für die Antwort, ein Jahr lang auf Weltreise gehen, dann kam die Pandemie. Und ein Zufall, vielleicht das Schicksal.

Zur selben Zeit baute die Familie Osterwalder das Patrizierhaus, die Casa Piz Mundaun, um. Simon Osterwalder, der die Geschichte des Umbaus allein mit seinem Bruder und einem Holzbautechniker leitete, und seiner Frau Tanja schwebte die Idee eines «Maison d'amitié» vor, eines Treffpunkts für Familien, für Unternehmen auch. Ein Bekannter der Lamparts half bei der Planung der weitläufigen Landhausküche, nahm Kontakt auf zu Anni und Reto: «Das wär vielleicht etwas für euch.»

Schon, dachten die beiden und fragten sich: «Sollen wir Hüttenwarte werden?» Sie setzten sich mit Osterwalder zusammen, dem

Man ist kein anderer, wenn man diese Insel wieder verlässt, aber man ist eine entschleunigte Variante seiner selbst.

ehemaligen Torhüter der Schweizer Handballnationalmannschaft, und dann entwarfen sie das «Wertraumzeit»-Konzept und ihre Idee der veredelten Jugendstilvilla. Es entstanden ein wunderbarer Speisesaal, eine Outdoor-Küche, lauschige Buchten im Umschwung. Sie schufen ein Ensemble, das all die Zeiten, die vergangenen, die gegenwärtigen und die zukünftigen, zu einem Moment vereint.

Sie haben etwas Einzigartiges kreiert; ein Refugium, einen Fluchtort, ein nahegelegenes Paradies, einen Ort der Freundschaft auch. Aus dem Spitzenkoch und der gelernten Patissière und Hotelière-Restauratrice sind High-End-Herbergsmutter und -vater geworden. Keine Michelin-Sterne mehr, aber ein Dasein unter funkelnden Sternen dennoch. Und kochen und backen tun sie immer noch wie von einem anderen Stern.

Die Küche ist das Herz dieses Organismus. Vom Speisesaal ist sie durch fünf grosse Glasscheiben getrennt, man sieht Lampart oder seinen Souschef Robin bei der Ausübung ihres Kunsthandwerks, man kann ihnen über die Schulter schauen, wenn sie an ihrem Herd stehen, einem Molteni, dem Rolls-Royce unter den Herden, oder wenn sie mit einer Pinzette aus ihren Kreationen ein fein ziseliertes Kunstwerk schaffen. Wann immer es geht, verwenden sie Produkte aus lokaler Provenienz: Der Saibling etwa kommt aus einer feinen Frischwasserzucht am Ende des Tals; die 28 Stunden lang gegarte Angus-Haxe von den Weiden des Tals. «Der Star», sagt der ehemalige Starkoch, «ist das Produkt, niemals der Koch.»

Rund zehn Menschen halten dieses Kleinod am Laufen. Alles Gastro- oder Spa-Nomaden, die einen Ort für sich gefunden haben, der Zeit im besten Sinne für sie parat hält. Die gemeinsam auf eine Reise gingen. Es ist eine Weltreise in ihrer eigenen kleinen Welt.

24 Stunden sind 24 Stunden. So lange war ich Teil dieser Welt in diesem lieblichen Tal. Habe gegessen, gesprochen, gelacht, geschwiegen. Bin durch die Bibliothek voller Schweizer Autoren und Autorinnen gewandelt, hab am Tisch in der kleinen Bar geschrieben, bei Susanne, der Seele des Spas, die Muskeln des Körpers und der Seele massieren lassen, mit Robin das Schmachhafte der Einsamkeit erörtert und mit Anni und Reto ein Stück des Weges und der Zeit geteilt.

Man ist kein anderer, wenn man nach 24 Stunden diese Insel im Strom der Zeit wieder verlässt, aber man ist eine entschleunigte Variante seiner selbst und bleibt es auch lange noch, wenn die Berge nicht mehr vor einem, sondern längst schon hinter einem liegen und alles zur Erinnerung wird, diesen unvergänglichen Momenten im Leben. ●

LAMPART'S VAL LUMNEZIA  
Guesthouse & Country Club, Vitg su 6  
7143 Morissen. [www.lamparts.ch](http://www.lamparts.ch)