



Mit vereinten Kräften: Markus Burkhard (links) und seine Partnerin Flavia Hiestand (Mitte) unterstützen im Sommer Reto und Anni Lampart, die den Club in Morissen zum Laufen gebracht haben. Bild: Frédéric Diserens / «Lampart's»



Geniessen im Club – in Morissen funktioniert

Ruth Spitzenpfel

Ein neuartiges Gastrokonzept auf Mitgliederbasis hat sich für die Betreiber in der Val Lumnezia bewährt. Jetzt holt sich Reto Lampart Verstärkung durch einen zweiten Spitzenkoch.

Und wieder strahlt Reto Lampart mit der Sonne um die Wette. Dies war schon im Dezember 2020 so gewesen, als der mit zwei Michelin-Sternen dekorierte Spitzenkoch sein langjähriges Wirkungsfeld im solothurnischen Mittelland hinter sich gelassen hatte und kurz vor dem Neuanfang in Morissen stand. Damals türmten sich die Schneemassen, jetzt nutzen die Mittagsgäste den geschützten Platz zwischen dem schmucken Chalet und dem Glasneubau des Restaurants für einen ersten Frühlingsapéro im Freien. Laufkundschaft ist es nicht, die man hier antrifft. «Wir machen keine Ausnahmen», versichert der 54-jährige Gastgeber. Das feine Essen, eine der fünf Suiten oder den Wellnessbereich geniessen darf nämlich nur, wer vorher eine Jahresmitgliedschaft in Höhe von 5000 Franken für den «Valu Country Club» gelöst hat – oder in Begleitung eines der Mitglieder kommt.

Nur Genussmenschen

Dieses Geschäftsmodell für einen Gastrobetrieb ist im deutschsprachigen Raum noch ungewohnt, hat aber in Graubünden einen Vorläufer. Das 5-Stern-Hotel «Paradies» in Ftan stellte 2017 auf einen privaten Memberclub um, bietet allerdings inzwischen auf seiner Website auch Buchungen «zum Ausprobieren» für Nichtmitglieder an.

Anders als im Unterengadin hatte Lampart nach eigenen Aussagen bisher keinen Grund, das eigene Konzept aufzuweichen. Im Gegenteil. «Nach zwei Jahren sehen wir, dass diese Idee sehr gut war», sagt er. In seiner halb offenen Küche, die fast wie ein Wohnzimmer wirkt, zaubert er jeweils immer nur ein Menü. Dabei weiss er genau, wie viele und welche Gäste er haben wird, kann zielgenau einkaufen. Es ist ein Rundum-Paket inklusive Getränke, das mit 185 Franken am Mittag und 450 Franken am Abend zu Buche schlägt. Für den Gast gibt es nichts zu entscheiden. «Das funktioniert wunderbar», versichert Lampart. Er stelle staunend fest, dass er sich heute kaum mehr mit Sonderwünschen oder Unverträglichkeiten herumschlagen muss. «Wir haben hier nur Genussmenschen», sagt er lachend.

Mut zu Beziehungen

«Der Memberclub ohne Eintrittsgebühr, aber mit wiederkehrend einzahlendem Konsumationsguthaben war sicher die richtige Entscheidung», sagt Simon Osterwalder. Der Zürcher Wirtschaftsanwalt und Verwaltungsratspräsident der Surselva Tourismus AG ist zusammen mit seiner Frau Eigentümer der Casa Piz Mundaun. Das Ehepaar hatte das 145 Jahre alte frühere Kurhaus 2015 gekauft und auf-

wändig saniert. «Wir können es mit jedem 5-Stern-Hotel in der Schweiz aufnehmen», ist er überzeugt, betont aber gleichzeitig, dass der eigentliche Luxus für ihn etwas anderes sei. «Es geht um den Mut zu Beziehungen», sagt er. Diese seien es, die sowohl bei den Gästen wie auch bei den Gastgebern die mit seinem Konzept propagierten «Wertzeiten» schafften. Osterwalder freut sich über die gute Durchmischung der bisher rund 200 Mitglieder. Hier trafen sich die unterschiedlichsten Menschen und würden sich ganz zwanglos vernetzen. «Das hat unsere Erwartungen klar übertroffen», sagt er.

Konkret ist über die Gästestruktur zu erfahren, dass es sich bei der Hälfte der Mitglieder um Leute aus der Region handelt, die ausschliesslich das Restaurantangebot nutzen, gerne auch für grössere Einladungen. Hier profitiert

«Wir können es mit jedem 5-Stern-Hotel in der Schweiz aufnehmen.»



Simon Osterwalder

Besitzer des «Valu Country Club»

man sicherlich davon, dass es im Tal zwar sehr viele gut frequentierte Ferienwohnungen gibt, aber hochstehende Kulinarik eher dünn gesät ist. Die andere Hälfte der Mitglieder bucht den Aufenthalt mit Übernachtung, wobei dabei im Preis – etwa 1990 Franken in der Suite für zwei Erwachsene und zwei Kinder – alle Konsumationen inbegriffen sind. Alles wird zu 100 Prozent von dem anfangs gezahlten Mitgliedsbeitrag in Abzug gebracht. Osterwalder stellt fest, die wenigsten Gäste würden sich darauf beschränken, lediglich die 5000 Franken «abzuwohnen» oder «abzuessen». Es finde ein erfreuliches «Upselling» statt, was für das Produkt, aber auch für den Standort spreche.

«Die Mehrzahl geht über den Basisbeitrag hinaus», registriert er.

Im Sommer vierhändig

Es läuft also anscheinend gut in Morissen mit Lampart als Zugpferd. Fast schon zu gut. Das Gastgeberpaar hatte nach 20 Jahren Spitzenleistung an der Gourmetfront eigentlich in die Val Lumnezia gewechselt, um selber etwas zur Ruhe zu kommen. Das hat nicht so ganz geklappt, wie Reto Lampart erklärt. «Hier müssen wir fast noch intensiver für die Gäste da sein.» Das sei zwar erfüllend, aber auch anstrengend, gesteht der 54-Jährige. Auf der Suche nach einer Lösung ist er auf zwei junge Profis gestossen, die in gewisser Hinsicht das Spiegelbild von Reto und Anni Lampart darstellen, einfach eine Generation jünger. Das bekannte Gastrono-

mie-Paar Flavia Hiestand und Markus Burkhard hat nach turbulenten Jahren im Raum Zürich das Angebot gerne angenommen, vorerst für die Sommersaison nach Morissen zu wechseln. Gerade ist nämlich ihr erstes Kind auf die Welt gekommen, und da erschien die Bündner Idylle als der perfekte Ort. So wird also ab sofort vierhändig gekocht am prachtvollen Molteni-Herd in Lamparts Küche. Die zwei Köche – auch Burkhard hielt in seiner Zeit im «Jakob» in Rapperswil einen Michelinstern und 16 Gault-Millau-Punkte – sowie ihre Ehepartnerinnen agieren auf Augenhöhe. Besitzer Osterwalder nennt es «Co-Working-Hospitality», was nur Vorteile bringe: Freiräume für die Chefs und Abwechslung für wiederkehrende Gäste.

«Casa da Luzi» in Surcasti sucht neue Besitzer

Ebenfalls in der Val Lumnezia auf der gegenüberliegenden Talseite von Morissen steht seit Monaten eine Liegenschaft zum Verkauf, die lange Zeit eine unter Geniessern hoch gehandelte Adresse war. Die «Casa da Luzi» in einem urchigen Walserhaus in Surcasti wird zusammen mit dem daneben liegenden Chalet auf einem Immobilienportal angeboten, allerdings nicht explizit als Gastrobetrieb. Der anfängliche Kaufpreis von 2,9 Millionen Franken wird inzwischen nicht mehr genannt.

22 Jahre lang war hier gewirtet worden, unter Gastgeber Beat Reinmann gar auf Sternenniveau. 2011 kaufte der Valsler Hotelier Bruno Berni die Ustria mit 30 Plätzen und vier Gästezimmern. Er ergänzte das Angebot um drei Suiten im benachbarten Haus. Geführt wurde das «Unique-Hotel» eine Zeit lang vom Obersaxer Küchenchef Reto Derungs. Doch inzwischen ist das Restaurant geschlossen, und die beiden Chalets werden jeweils im Ganzen als Ferienhäuser vermietet. (spi)