



Notizen eines Müssiggängers



Jean Rudolf von Salis war während des Zweiten Weltkrieges das Sprachrohr der Schweiz.

Gebannt lauschten ihm die Eidgenossen am Radio.

Sein Buch «Notizen eines Müssiggängers»

ist aktueller denn je und es lohnt sich, es zu lesen.

Am besten im «Palazzo Salis» in Soglio.



Stattlich und klar: Der «Palazzo» hält innen, was er von aussen verspricht.

Während des Zweiten Weltkrieges wurde Jean Rudolf von Salis mit seiner Sendung «Weltchronik» auf Radio Beromünster weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Er war einer der wenigen unzensurierten deutschsprachigen Kommentatoren, die das aktuelle Zeitgeschehen kritisch kommentierten. Wegen seiner klaren, ablehnenden Haltung gegenüber dem Nationalsozialismus forderte die deutsche Regierung den Bundesrat mehrmals erfolglos auf, von Salis abzusetzen. Von Salis hat Zeit seines Lebens diverse Bücher geschrieben, unter anderem das berühmte Werk «Notizen eines Müssiggängers», das seine Weitsicht und seinen warmen Geist deutlich macht. Er hat aber auch die 24-seitige Broschüre «Zur Gesellschaft der Talschaft Bergell» verfasst, die vom Familienverband der von Salis herausgegeben wurde und in den Gästezimmern des «Palazzo Salis» aufliegt. Für zahlreiche Rei-

sende ist das Bergell eine lang gezogene Durchfahrt zur Italianità ennet der Grenze. Ruhe- und Kultursuchende mit offenen Augen und Gespür bleiben und geniessen einen der letzten ziemlich unberührten Winkel der Schweiz. Ist der Winter auf dem Vormarsch, wirkt das Bergell schroff, kalt, abweisend, unwirklich. Die Sonne zeigt sich nur spärlich, der kalte Wind jagt einen in die wärmenden Stuben. Dann haben die meisten Beizen geschlossen. Auch der «Palazzo Salis». Für wen sollten sie auch offen haben? Das Bergell bezirzt seine Besucher im Spätfrühling und zum Bergsommer.

Vor acht Jahren fing alles an

Bezirzt hat das Bergell auch Monika Müller und Christian Speck, die seit Frühling 2016 Gastgeber im «Palazzo Salis» sind. 2008 haben sie das Bergell kennen- und liebgelernt. Es hat sie von Anfang an und immer wieder in



ANGESAGT

Hotel Palazzo Salis
7610 Soglio
081 822 12 08
www.palazzo-salis.ch

REIN UND RAUS Von Mai bis Oktober geöffnet. Die genauen Zeiten variieren, die Website oder eine telefonische Nachfrage geben Auskunft.

DRIN UND DRAUS Behaglich, ungezwungen, persönlich. Grosser Speisesaal mit Steinboden und knisterndem Kaminfeuer. Von den Sitzplätzen vor dem Haus bietet sich ein herrlicher Ausblick auf die markanten Gipfel der Sciora-Gruppe. Hinter dem «Palazzo» liegt verborgen der historische Garten als Ort der Geselligkeit und Ruhe.

ICH UND DU Heimweh-Bergeller, Bergeller, Architekten, Müssiggänger, Lebenskünstler, Künstler, Giacometti-Pilger und Tagediebe.

SPEIS UND TRANK Die Speisen werden von Monika Müller mit Sorgfalt zubereitet. Um 19 Uhr wird für die Hotelgäste und für auswärtige Gäste ein dreigängiges Menü aufgetischt, das mit Käse zu einem Viergänger ausgebaut werden kann. Die Rohprodukte kommen direkt vom Produzenten. Lamm, Gitzi und Vitellone von verschiedenen Bauern in Soglio, Kalb, Rind, Salsiz und Trockenfleisch von der Metzgerei Chiesa in

Vicosoprano und der Metzgerei Hatecke in Scuol. Die Weinkarte ist ein Musterbeispiel für eine überlegte Auswahl. Keine Flasche scheint uns unnötig.

HIN UND HER Mit dem Zug von Zürich nach Landquart, mit dem Regionalzug nach St. Moritz und von dort mit dem Bus bis Promontogno. Weiter mit dem Bus bis Soglio.

Mit dem PW via Julier und Maloja oder über den Splügenpass via Chiavenna nach Soglio.

TAG UND NACHT Das Kunst-Bistro von Franca Iseppi Pool und Regula Pool Sighinolfi zeigt Radierungen, Zeichnungen und Gemälde von Bruno Ritter, die in den 30 Jahren seines Schaffens im Tal entstanden sind. Der ehemalige Heustock in einem typischen Bergeller Stall, der mit Fingerspitzengefühl sanft dem neuen Verwendungszweck angepasst wurde, widmet sich ganz der Kunst, dem Wein und dem Essen. Die Öffnungszeiten sind von Juni bis Oktober von 11 bis 19 Uhr: Telefon 081 822 10 38

Der «Palazzo Salis» verfügt über 16 Zimmer in den Kategorien Von Salis, Classic und Historic. Mit Halbpension.

DIES UND DAS Gegenüber dem «Palazzo» gibt es einen kleinen Laden mit Konfitüren, Sirups, frischem Brot und Cremes und Gels von Soglio-Kosmetik. Rohmilchkäse, Ziger von der Ziege und Wachteleier finden sich bei Heidi und Marco Giovanoli auf ihrem Hof in Soglio.

den Bann gezogen. Als die von Salis neue Pächter suchten, war alles klar. Die beiden gingen aus den zahlreichen Bewerbungen als Wunschkandidaten hervor. Der Rest ist Geschichte. Monika Müller und Christian Speck haben das altherwürdige Haus entstaubt und ihm ihre persönliche Note verliehen. In den nächsten Jahren sollen die Gebäudeinfrastruktur und die Zimmer sanft renoviert werden. Die zwei Unterländer haben also noch einiges vor. Nichts vor hat der Müssiggänger bei schönem Wetter. Zu sehr lockt der einzigartige historische Garten hinter dem «Palazzo», der 2009 mit dem Schulthess Gartenpreis ausgezeichnet wurde. Zwei mächtige Mammutbäume flankieren die Bergseite des Gartens. Ideal, um den Sonntag mit hausgemachten Würsten vom Grill, einem taufrischen Salat, gutem Brot und einer Flasche Nebbiolo aus dem Veltlin zu geniessen. Wir empfehlen den Valtellina Superiore von Dirupi. Knackig, frisch und rubinrot eignet er sich hervorragend für einen entspannten Nachmittag. Der Nebbiolo aus den Alpen ist eine begehrte Sorte aus einem wild-schroffen Gebiet. Dort, wo die jahrhundertalten Nebbiolo-Rebstöcke



Drei Stühle, eine Bank, ein Traumgarten und zwei Gastgeber im Glück: Monika Müller und Christian Speck.

sich gegen den Himmel strecken, werden die Trauben den ganzen Tag von der Sonne verwöhnt. Da das Tal von Westen nach Osten verläuft, wird es am Südhang warm. Eine perfekte Kombination mit der kalten Luft der frühen Herbstnächte, wenn die Früchte vor der Lese stehen. Ohnehin, im Spätsommer, wenn das Öhmd aus den Scheunen duftet und die Kastanienbäume schwer bepackt sind, wenn das Feuer im offenen Kamin knistert und es nach Heimatfilm riecht, ja, dann sitzt es sich doppelt gut an diesem «Aus-der-Welt-Fleck». Ankommen und bleiben. Sagen wir.

Auf dem Munt Durbegia



Ein Höhepunkt im Sommer ist ein Besuch des von Aldo Petti betriebenen «Ristoro» auf dem Munt Durbegia: Aus- und Weitblick, guter Kaffee und verführerische Kuchen sowie bester aromatischer Ziegenkäse, der von den hauseigenen Viechern stammt, die sich den Bauch den kurzen Sommer

über mit den wundervollen Bergkräutern füllen. Kurz, eine natürliche Oase direkt am Bergeller Höhenweg von Casaccia nach Soglio und zu Fuss in gut zwei Stunden zu erreichen. Ein begnadetes Abseits für Tagediebe. Details zum Sentiero Panoramico: www.bregaglia.ch