

© Fotos by Monika Jäggi, OnlineReports.ch / Hotel Palazzo Salis



"Wir wollten etwas anderes machen": Basler Auswanderer Speck, Müller

Vom gestylten Gundeli-Deli in den Bergeller Barock-Palazzo

Dem Ruf des Palazzo Salis im Bergell konnten Monika Müller und Christian Speck nicht widerstehen

Von **MONIKA JÄGGI**

Der Neustart ist in den Bergen des Bergells geplant: Monika Müller und Christian Speck heissen die neuen Pächter des bekannten Palazzo Salis in Soglio. Ihr Catering-Geschäft, das "Pfifferling Deli" im Basler Gundeldinger-Quartier, werden sie deshalb aufgeben – obschon es erfolgreich war.

Die Baslerinnen und Basler werden sie vermissen. Nach 16 Jahren Catering und vier Jahren "Pfifferling Deli" ist nun Schluss mit den Leckereien. Die Inhaber – Gastronomin Monika Müller und Innenarchitekt / Fotograf Christian Speck – verkaufen ihr Geschäft am Hinterausgang des Bahnhofs an der Güterstrasse und machen wahr, wovon viele träumen: Sie wandern aus.

Nicht nach Australien oder Neuseeland, sondern in die bündnerischen Südalpen – ins tief eingeschnittene Bergell, dem Tal zwischen Malojapass und Chiavenna. Die nüchtern-elegante Ausstattung des "Delis" werden sie dann mit den ein Meter dicken Steinmauern des behäbigen Hotels "Palazzo Salis" in Soglio tauschen.

Trendgastronomie im Gundeli

Zwar läuft das "Pfifferling Deli" prima. Die Mischung aus Kaffee- und Delikatessengeschäft kommt bei der Kundschaft an: Die Lebensmittel sind selbstgemacht, die Produkte stammen aus der Region und sind auch schon mal selbst gepflückt. 2014 erhielt das Paar den "Best of Swiss Gastro

Award" in der Kategorie "On the Move" – einem Fach- und Publikumspreis für junge oder neue Konzepte, die nicht älter als drei Jahre auf dem Markt sind. "Wir sind stolz, dass wir als kleines Unternehmen auch die



Publikums-Auszeichnung für uns gewinnen konnten", sagt das sympathische Paar mit dem unverkennbaren Thurgauer-Dialekt.

Im Gespräch mit OnlineReports erzählt es, weshalb es diesen Gastronomen-Traum aufgibt. Eine Auslandsreise gab den Ausschlag für Veränderungen. Die Reise

mit dem Fahrrad von San Francisco nach Chile liegt zwar schon lange zurück. Dennoch – nach der Rückkehr war klar: "Wir wollten etwas anderes machen und unserm Leben eine andere Richtung geben", erinnert sich Müller.

Die Qualität muss stimmen

"Was uns in der Schweiz nach der Rückkehr gefehlt hat, war ein Ort, an dem Freundlichkeit, Essen und Innenarchitektur denselben hohen Stellenwert haben", erzählt Speck. Oft sei das Ambiente toll, das Essen hingegen katastrophal oder umgekehrt. "Wir wollten deshalb einen Ort schaffen, der unserem hohen Qualitätsanspruch gerecht wird."

Was nach dieser Einsicht erfolgte, war die Zweitausbildung der gelernten Kindergärtnerin zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin und vom Primarlehrer zum Innenarchitekten und Fotografen. Der Rest ist Geschichte: Als Störköchin baute Monika Müller, zusammen mit ihrem Partner das "Pfifferling Deli" in Basel auf. Und jetzt geben sie ihrem Leben nochmals eine neue Richtung. "Wir sind immer etwas unterwegs", sagen beide übereinstimmend.

Es begann mit einem Steinhaufen in Soglio

Ausschlaggebend für ihren Entscheid wegzugehen, war ein Steinhaufen in Soglio. Dort begann vor acht Jahren ihre Auswanderungs-Geschichte. Speck wurde beauftragt, mitten im Dorf zwei Bauernhäuser mit Ställen, die seit mehr als hundert Jahren mit einem Durchgang verbunden waren, zu einem Wohnhaus umzubauen.

Als Auswärtiger wurde ihm eine kräftige Portion Misstrauen entgegengebracht, zumal es sich um eine anspruchsvolle Renovation handelte und er diesbezügliche keine Erfahrung hatte. "Es war das erste Mal, dass nicht der lokale Architekt zum Zuge kam", betont Speck. Mindestens anderthalb Jahre benötigte der Auswärtige für den Umbau, wurde ihm von den Sogliesi gesagt. "Sie haben mir das nicht zugetraut", schmunzelt er heute.

Weil Speck jedoch während der Zeit des Umbaus – für viel überraschend – in Soglio wohnte, und die Bauleitung übernahm, war dieser innerhalb von sechs Monaten abgeschlossen. Der Steinhaufen wurde zum Wohnhaus und die Dorfbevölkerung zum Freundes- und Bekanntenkreis. Während jener Zeit änderte sich das Verhältnis der Einheimischen zum Unterländer.

Zuschlag für Pacht erhalten

"Die Bergler haben uns kennengelernt und gesehen, dass wir tüchtig und qualitätsbewusst sind und exakt arbeiten", sagt der Thurgauer in seinem spontanen Werbespot. Er habe nur lokale Handwerker beauftragt und

lokale Materialien verwendet. "Die Sogliesi sind sehr offen und liebenswürdig, keine verschlossenen Bergler", charakterisiert er seine zukünftigen Nachbarn.

Dass das Paar aus Basel akzeptiert ist, wurde ihnen klar, als sie die Reaktionen auf den Zuschlag für die Pacht des "Palazzo Salis" (Bild) erhielten. Die Erbegemeinschaft von Salis, Besitzerin des Palazzo, suchte einen neuen Pächter. Das Paar aus Basel bewarb sich im Frühling auf das Inserat, das ihnen Bekannte aus dem Bergdorf geschickt hatten – und



erhielten nach zähen Verhandlungen im Oktober die Zusage. Was sie aber besonders gefreut habe, sei die Reaktion der Dorfbevölkerung gewesen: "Wir wollten euch", lautete der Tenor.

Am 29. April 2016 ist Eröffnung. Und sobald die Finanzen geklärt sind, wird umgebaut – für einen

grösseren Betrag. 25 Jahre lang wurde nicht viel in den Unterhalt gesteckt. "Das war eine unserer Forderungen an die Erbegemeinschaft von Salis", sagt Speck. "Es werden chirurgische Eingriffe sein – unter Beibehaltung der historischen Substanz". Das Hotel soll so zum Vorzeigeprojekt für das Tal werden.

Noch aber verbringt das Paar seine letzten Monate in Basel – und sucht einen qualitätsbewussten Käufer für ihren "Pffifferling". Die Rheinstadt hatte es damals bewusst als neuen Lebensmittelpunkt gewählt: "Basel hat einen internationalen Ruf. Uns hat die Dreiländer-Situation gereizt", erinnert sich die kreative Gastronomin. Die Stadt sei überschaubar und wenig mondän.

Monika Müller denkt dabei auch an die Essenz ihres Catering-Business, in dem sie immer mal wieder andere unbekannte Geschmacksrichtungen mit neuen Zutaten kreierte und so in Basel einen Trend lancieren konnte, zum Beispiel ihre Rosemarin-Nüsse.

Palazzo: Risiko kalkulierbar

Als neue Pächter im fernen Bergell einzusteigen sei ein einschätzbares Risiko, sind sich Müller und Speck einig. "Es handelt sich um einen einmaligen Ort mit einem einmaligen Haus." Darin liege ein grosses Potential. Ausserdem hätten die Besitzer zugestimmt, die Investitionen zu tätigen. Die langen Winter, wenn das Hotel geschlossen sein wird, werden sie nutzen, um weitere Projekte vorzubereiten – angedacht sind beispielsweise Kulturveranstaltungen.

Vielen Baslern, die sich auch in ihrem Kundenkreis finden, ist der historische Palazzo mit seiner eindrucksvollen Feuerstelle und dem lauschigen Garten bekannt. Eine Win-Win Situation für die zurückgebliebenen Städter, aber auch für die Auswanderer.

Dieser Beitrag war dank des [OnlineReports-Recherchierfonds](#) möglich.

17. Dezember 2015

 **Ihre Meinung zu diesem Artikel**

(Mails ohne kompletten Absender werden nicht bearbeitet)



"Eine hippe Hotel war nie das Ziel"

Die Aussage "25 Jahre lang wurde nicht viel in den Unterhalt gesteckt" im Artikel hängt stark davon ab, woran man denkt, wenn man "viel" definiert. Die BesitzerInnen — alle aus der Familie von Salis — haben in dieser Zeit neben ihrer eigenen Arbeit für den Palazzo alles in den Unterhalt der Gebäude und den Garten investiert, was der Betrieb des Hotels eingebracht hat. Es wurden schonsam neue Nasszellen ins 300 Jahre alte Gebäude eingebaut, die Fassaden, Gartenmauern, Zimmer und vieles mehr zum Teil mit und dank der Bündner Denkmalpflege renoviert und restauriert.

Man kann das als altmodisch ansehen, dass zuerst das Geld erarbeitet wurde, bevor man es ausgegeben hat. Das Ziel der Besitzerfamilien war es aber nie, in Soglio ein hippe Hotel zu besitzen und sich dafür vermehrt zu verschulden. Das Ziel war, dem Dorf ein historisches Gebäude als Hotel und damit der Öffentlichkeit zugänglich, zu erhalten. Nicht mehr, aber auch nicht weniger.

Auch in Zukunft kann nicht mehr investiert werden, was auch kommuniziert worden ist. Es sei denn, es werden Mäzene gefunden und/oder die neuen Pächter sind so erfolgreich, dass beträchtlich höhere Einnahmen dazu zur Verfügung stehen werden.

Katharina von Salis, Mitbesitzerin, Silvaplana

www.onlinereports.ch - Das unabhängige News-Portal der Nordwestschweiz

© Das Copyright sämtlicher auf dem Portal www.onlinereports.ch enthaltenen multimedialer Inhalte (Text, Bild, Audio, Video) liegt bei der OnlineReports GmbH sowie bei den Autorinnen und Autoren. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck und Veröffentlichungen jeder Art nur gegen Honorar und mit schriftlichem Einverständnis der Redaktion von OnlineReports.ch.

Die Redaktion bedingt hiermit jegliche Verantwortung und Haftung für Werbe-Banner oder andere Beiträge von Dritten oder einzelnen Autoren ab, die eigene Beiträge, wenn auch mit Zustimmung der Redaktion, auf der Plattform von OnlineReports publizieren. OnlineReports bemüht sich nach bestem Wissen und Gewissen darum, Urheber- und andere Rechte von Dritten durch ihre Publikationen nicht zu verletzen. Wer dennoch eine Verletzung derartiger Rechte auf OnlineReports feststellt, wird gebeten, die Redaktion umgehend zu informieren, damit die beanstandeten Inhalte unverzüglich entfernt werden können.

Auf dieser Website gibt es Links zu Websites Dritter. Sobald Sie diese anklicken, verlassen Sie unseren Einflussbereich. Für fremde Websites, zu welchen von dieser Website aus ein Link besteht, übernimmt OnlineReports keine inhaltliche oder rechtliche Verantwortung. Dasselbe gilt für Websites Dritter, die auf OnlineReports verlinken.