



WALDHAUS NEWS

A FAMILY AFFAIR SINCE 1908

Von uns. Für alle. Zum 23. Mal in ebenso vielen Jahren.
Da noi. Per tutti. 23^a edizione annuale.
From us. For everybody who may take an interest. 23th annual edition.

Waldhaus-Mitarbeiterliste
Lista dei collaboratori
L'équipe du Waldhaus
The Waldhaus crew

S. 12

Liebe Leserinnen und Leser der Waldhaus News

Und schon ist wieder ein Jahr vergangen und die neuste Ausgabe der Waldhaus News ist erschienen.

Es sind erneut 32 Seiten vollgepackt mit spannenden Geschichten und übers Waldhaus, über aktuelle und ehemalige Mitarbeitende, von Gästen und dieses Mal speziell auch über vieles was rund ums Waldhaus passiert.

Vor einem Jahr konnten wir Ihnen über den Start der Bauarbeiten für unser neues Mitarbeiterhaus berichten. Am 14. Dezember 2023 konnten die ersten Bewohner einziehen, also gerade einmal 8 Monate, nachdem der Abriss des alten Gebäudes begonnen hat. Inzwischen ist auch das Rundher-

um fast fertig und wir und speziell unsere Mitarbeitenden freuen sich auf 24 neue Studios. Dieses Projekt konnte nur dank einer tollen Zusammenarbeit mit der Firma Uffer in Savognin, welche als Generalunternehmerin für die bauliche Umsetzung verantwortlich war und unseren Architekten Miller und Maranta, die für die Gestaltung verantwortlich waren, in so kurzer Zeit und mit einem so tollen Ergebnis realisiert werden.

Durch die neuen Studios in der Chesa Frey können wir nun etwa zwei Drittel unserer Belegschaft, also etwa 120 Personen, in eigenen Unterkünften im Hotel und in den 4 Häusern auf der gegenüberliegenden Strassenseite unterbringen. In Zeiten, in welchen kaum eine Woche vergeht, in der der knappe Wohnraum für Einheimische und Mitarbeitende im Oberengadin nicht Thema in den Medien ist, ist das neue Mitarbeiterhaus doppelt wertvoll.

So gesehen ist unser neues Mitarbeiterhaus auch die richtige Überleitung zum Hauptthema der diesjährigen Waldhaus News: die Nachbarländer rund ums Oberengadin. Sie sind nicht nur Ausflugsziele für unsere Gäste und Durchfahrtsorte auf dem Weg nach Sils, sie sind vielmehr auch Herkunft von verschiedensten Produkten, welche wir im Waldhaus nutzen. Seien es Blumen aus dem Unterengadin, Fleisch aus dem Münstertal, Kastanien und Käse aus dem Bergell oder Wein aus dem Veltlin.

Ganz viele haben mit ihren Artikeln dazu beigetragen, dass wir Ihnen wieder ein buntes Pot-Pouri an Artikeln präsentieren dürfen. Ihnen allen gebührt ein grosser Dank! Speziell erwähnen möchte ich auch in diesem Jahr wieder das Redaktions-Team mit Flurina Bremm, Lilly Gyax, Margarita Lombardo, Linus Darimond und Felix Dietrich

sowie der Gammeter Media für die Unterstützung beim Druck.

Wir wünschen Ihnen vergnügte Lektüre

Claudio Dietrich
und die ganze Familie
Kienberger und Dietrich

P.S: Haben auch Sie etwas Spannendes zu berichten, was Sie mit den anderen Leserinnen und Leser der Waldhaus News teilen wollen? Die nächste Ausgabe der Waldhaus News soll im Juni 2025 erscheinen. Ihren Beitrag nehmen wir sehr gerne unter office@waldhaus-sils.ch entgegen.

Vitto – Feines aus dem Bergell

Die Faszination für einen herrschaftlichen Palazzo und die Lust auf eine neue Herausforderung haben uns von Basel ins Bergell geführt. Im Winter 2016 fuhren wir, Christian Speck und Monika Müller, im dichten Schneegestöber über den Julier- und Malojapass nach Soglio, um unsere neue Aufgabe als Pächter des historischen Hotels Palazzo Salis anzutreten. Das geschichtsträchtige Haus mitten im beschaulichen Bergdorf war uns schon lange ans Herz gewachsen und wir waren voller Tatendrang, dem in die Jahre gekommenen Haus neues Leben einzuhauchen. Es war uns ein Bedürfnis, einen Ort für Menschen zu schaffen, die Natürlichkeit und Authentizität schätzen. Die gerne «Ankommen – und die Zeit vergessen». Wir durften Gäste aus aller Welt empfangen, Veranstaltungen mit Kulturschaffenden organisieren und auch das kulinarische Erbe des Bergells pflegen. Es war eine wunderbare und inspirierende Zeit. Zwischen uns als Pächter und dem Waldhaus in Sils entstand ein freundschaftlicher Kontakt, den wir bis heute sehr schätzen.

Das überschaubare Tal bot uns eine hervorragende Ausgangslage für kulinarische Entdeckungen. Wir begannen mit den Bauern zu sprechen, über ihre Produkte, ihre Arbeitsweise, was sie für unsere Hotelküche liefern könnten und vieles mehr. Nach und nach bauten wir ein Netzwerk von Produzenten im Tal auf, die uns mit ihren hochwertigen Produkten für die Küche belieferten.

Das Bergell ist klein, die Wege sind kurz und unkompliziert. Einzigartig sind auch die verschiedenen Klimazonen von alpin bis mediterran. Die Geschäftsbeziehungen basieren auf gegenseitigem Vertrauen und Wertschätzung, was in der heutigen Zeit leider nicht mehr selbstverständlich ist. Bio-Eier vom Bauernhof, naturblassener Honig aus dem Kastanienhain und auch verschiedene Getreidesorten aus dem Talboden – der geschmackliche Unterschied zu Massenprodukten ist markant. Es

macht Freude, mit so sorgfältig erzeugten Rohstoffen zu arbeiten.

Als wir das Pachtverhältnis im Palazzo Salis 2019 beendet haben, war es uns ein Bedürfnis, die erfolgreiche Zusammenarbeit fortzusetzen. Wir sind beide gerne in der Natur unterwegs, am liebsten abseits der Zivilisation. Dabei stellt sich immer wieder die Frage, wie wir mit möglichst wenig Gewicht genügend Essen für mehrere Tage mitnehmen können. Industriell gefertigte Trekkingnahrung überzeugte uns weder geschmacklich noch ideologisch. So entstand die Idee, hochwertige regionale Rohstoffe durch Gefrier- und Trocknung zu konservieren und daraus schmackhaften Proviant für unterwegs herzustellen. Der Grundstein für die Vitto Manufaktur war gelegt.

Mit etwas Geduld konnte in der ehemaligen Post von Vicosoprano ein geeigneter Produktionsraum gefunden werden. In der umgenutzten Schalterhalle werden nun Früchte und Bio-Gemüse aus dem Bergell und Puschlav konserviert. Die Rezepte für die Wanderverpflegung entwickeln wir selbst und stellen sie naturbelassen, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern, her. Als kleine Manufaktur sind wir flexibel und können bei Bedarf die Mahlzeiten den individuellen Ernährungsbedürfnissen anpassen. Das wird gerade im Leistungssport sehr geschätzt. Kürzlich durften wir eine solche Spezialabfüllung für einen Kunden realisieren, der an einem Ultramarathon durch die Atacama-Wüste teilnahm.

Neben der Trekkingnahrung verkaufen wir die gefriergetrockneten Früchte auch pur, zum Einrühren in Müsli, Joghurt oder andere Speisen.

Als süsse Ergänzung werden die Beeren zusammen mit Bio-Eiweiss und Honig zu weissem Nougat verarbeitet. Eine kleine Reminiszenz an die Auswanderungsgeschichte der Bergeller Zuckerbäcker in früheren Zeiten.



Die Grafik und das Verpackungsdesign von Vitto stammen von Christian. Als Innenarchitekt und Designer FH ist er der kreative Kopf der Manufaktur. Neben seiner Tätigkeit als selbstständiger Architekt in Soglio (www.formzone.ch), kümmert er sich um die Website und die stimmigen Produktfotografien. Monika ist als leidenschaftliche Köchin für die Entwicklung, die Produktion und den Verkauf der Esswaren zuständig. Ihre Ausbildung zur Betriebsökonomin im Hotel- und Facility Management bildet die Basis für die organisatorischen Aufgaben des Betriebes.

Wir schätzen die hohe Lebensqualität, die Ruhe und die Nähe zur Natur im Bergell sehr. Hier etwas Neues aufzubauen, das uns – und mit der Zeit vielleicht auch anderen – eine Lebensgrundlage bietet, ist eine spannende und befriedigende Herausforderung. Noch vor wenigen Jahren wäre die periphere Lage des Bergells ein grosses Hindernis für den

schweizweiten Verkauf gewesen. Heute kaufen die Leute zum Glück ganz selbstverständlich online ein. So können wir lokal produzieren, auswärts verkaufen und trotzdem die ganze Wertschöpfung in der Region behalten.

Vitto steht noch am Anfang und wir sind neugierig und offen, wie sich die Manufaktur in den nächsten Jahren entwickeln wird. In unregelmässigen Abständen versenden wir einen Newsletter mit Berichten aus der Manufaktur. Bei Interesse finden Sie auf unserer Website einen Link zur Anmeldung.

Vitto GmbH
Strada Cantonale 192
CH-7603 Vicosoprano

M +41 79 646 72 42
W www.vitto.ch