

# Herausforderung am Gletscher

Die Langener Mark und Tobias Winkelmann leiten das Grand Hotel Glacier du Rhône auf 1759 Metern Höhe

Von Markus Schaible

**LANGEN/GLETSCH** ■ Nach etlichen Jahren in der Spitzengastronomie/-hotellerie stellen sich Tobias und Mark Winkelmann einer neuen Herausforderung: Die Langener mit Zweitwohnsitz in der Schweiz haben das historische Grand Hotel Glacier du Rhône übernommen. Dort logierten einst gekrönte Häupter – heute lebt es von seinem nostalgischen Charme.

Knapp drei Jahre ist es her, da berichtete unsere Zeitung schon einmal über das Grand Hotel am Rhônegletscher: Damals hatte Tobias Winkelmann, Sohn der Langener Heimat- und Familienforscherin Gabriele Klein und Enkel der Kalligrafiekünstlerin Marianne Pfaff, die Betreiberin unentgeltlich unterstützt, um einen Beitrag zum Erhalt dieses historischen Hauses in Alleinlage auf 1759 Metern Höhe

zu leisten. Wo schon Queen Victoria ihre Ferien verbrachte einst durch seine Oma; die Begeisterung für die „einzigartige Landschaft und den besonderen Ort“ ließ ihn seither nicht mehr los.

Mittlerweile geht das Kind der damaligen Hotelchefin in die Schule; sie hat deshalb einen Betrieb im Tal übernommen. Zuvor brachte sie bei den Verantwortlichen des Kantons Wallis (ihm gehört das Glacier du Rhône) aber noch Tobias und seinen Partner Mark Winkelmann für die Nachfolge ins Gespräch – und die beiden griffen zu.

Erfahrung in der Gastronomie haben sie zur Genüge; Der gebürtige Darmstädter Mark Winkelmann (36) war bereits Chef der Rezeption im Baur au Lac in Zürich, einem der besten Hotels der Schweiz. Zuletzt arbeitete er im Grand Hotel Victoria-Jungfrau (fünf Sterne, Interlaken). Tobias Winkelmann (34) kochte in beiden Häusern (im Baur au Lac als Sous Chef, also dem zweiten Mann hinter dem Chefkoch); zuletzt war er Gesamtküchenchef beim Schweizer Fernsehkoch René Schudel.

Doch den Sternen sagt das Paar jetzt erst einmal Lebewohl. Denn in früheren Zeiten war das in den 1830er Jahren eröffnete und mehrfach erweiterte Grand Hotel eine Luxusherberge, in der unter anderem Englands Queen Victoria, der Fürst von Liechtenstein und der Thronfolger von Portugal ihre Zeit verbrachten. Heute firmiert es ohne Klassifizierung und dürfte hauptsächlich Nostalgiker ansprechen. So gibt es überhaupt nur elf Zimmer mit Bad; für die anderen stehen Etagenduschen (allerdings renoviert und als Einzelkabinen) zur Verfügung. Eine Sanierung ist zwar geplant, aber noch nicht endgültig terminiert.

„Es ist uns eine Herzensangelegenheit, diesem Ort wieder Leben einzuhauchen“, beantworten die Langener die Frage nach der Motivation ohne langes Nachdenken.

Und dafür wollen sie mit viel Enthusiasmus und Engagement kämpfen. Einfach wird es nicht – aber: „Wir wissen, worauf wir uns einlassen“, sagen die Beiden.

Die Saison ist kurz in Gletsch: Gerade mal vier Monate ist das Hotel bewirtschaftet. Im Winter ist der Ort (er besteht nur aus Bahnstation, einer ehemaligen Tankstelle, einer Kapelle und dem Hotel) nicht zu erreichen, sämtliche Zufahrtstraßen sind meterhoch zuge-

schneit, es besteht akute Lawinengefahr. Die Brücken der Eisenbahnstrecke werden eingeklappt. Nicht einmal einheimische Bergführer trauen sich in die Siedlung; diese selbst wurde an einer la-

winensicheren Stelle errichtet. Dafür aber liegt das Glacier du Rhône an einem touristisch hochinteressanten Schnittpunkt zweier Hochgebirgsstraßen: Dort treffen die Furka- und die Grimselpassstraße aufeinander. Auch führen etliche Schweizer Wander- und Radwege direkt durch Gletsch. Und die historische Dampfbahn Furka-Bergstrecke macht dort Station.

Kein Wunder also, dass das Tagesgeschäft auch im Vordergrund steht: Im Selbstbedienungsrestaurant mit Sonnenterrasse gehen in der Hochsaison pro Tag etwa 1000 Teller (vom Sandwich über Kuchen und Salat bis zum Steak) über die Theke. Wobei Selbstbedienung in diesem Fall nicht Massenabfertigung bedeutet: „Bei uns wird hochwertig und frisch



Prachtbau am Schnittpunkt von Furka- und Grimselpassstraße: Von den 1850er Jahren bis 1984 war das Hotel im Besitz der Schweizer Hoteliersdynastie Seiler, jetzt haben dort zwei Langener das Sagen: Mark (links) und Tobias Winkelmann. ■ Fotos: p



gekocht“, betonen die Hotel-Direktoren: „Warme Gerichte werden in der Showküche live vor den Augen des Gastes zubereitet.“ Für die Qualität sorgen werden zwei Köche: Der Hauptkoch hat bei Alfons Schuhbeck gelernt, sein zweiter Mann bei Tim Mälzer gearbeitet. Verarbeitet werden hauptsächlich Produkte aus der Region; so kommen Fleisch- und Wurstwaren, Wein und Brot aus dem Wallis.

Ziel der beiden Langener ist es aber, das Hotel stärker in den Fokus zu rücken: „Wir wollen mehr Wert auf die Gastlichkeit legen.“ Sie werden während der Saison rund um die Uhr im Hotel und damit immer präsent sein. Ziel sei, dem Gast das Gefühl der Hotellerie aus der Belle Époque (also der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert) zu vermitteln. So planen sie jeden Abend einen Apéro (Getränke und Häppchen), bevor sich die Übernachtungsgäste in das A-la-Carte-Restaurant begeben.

Das Hotel verfügt zwar über WLAN, aber nicht über Fernseher auf den Zimmern: „Die Gäste sollen die Ruhe genießen“ – und gleichzeitig miteinander ins Gespräch kommen. „Wir möchten, dass sie sich nicht in den Zimmern aufhalten, sondern in den öffentlichen Bereichen wie der Bar und den vielen Gesellschaftsräumen“, so Mark und Tobias Winkelmann. Auch werden noch ein Speisezimmer und eine Bibliothek eingerichtet.

Eine Besonderheit ist die Kapelle nahe des Hotels: „Dort hält ein katholischer Pfarrer dreimal im Monat samstags um 17.15 Uhr einen Gottesdienst“, berichten die Hoteliers. Auch Hochzeiten aller Konfessionen sind in der kleinen Kirche möglich.

Saisonstart in diesem Jahr ist voraussichtlich am 4. Juni – reserviert werden kann

aber erst ab 15. Juni. Denn in Kürze beginnt erst einmal die Räumung der Passstraßen; zudem sind gut zweieinhalb Wochen Vorarbeit nötig, bis der erste Gast empfangen werden kann: „Das Haus friert im Winter komplett durch“, erklärt Mark Winkelmann. Mit acht weiteren Mitarbeitern werden sie die Saison angehen; das Team muss sich dann um zwei Restaurants sowie 50 Zimmer (80 Betten) kümmern. Im Juni geht es noch ruhiger los, wie Tobias Winkelmann aus den zurückliegenden Jahren weiß, im Juli und August ist dann Hochsaison, ehe es im September wieder geruhsamer wird. Und wenn das Hotel dann in den Winterschlaf geht? „Dann werden wir aus- hilfsweise als Ferienablösung in unseren bisherigen Häusern arbeiten“, kündigen Mark und Tobias Winkelmann an. Also doch noch ein bisschen in der Welt der Hotel- und Restaurant-Sterne unterwegs sein ...

**Gastlichkeit wie zu Zeiten der Belle Époque**

www.glacier-du-rhone.ch

Früher reichte der Gletscher bis fast ans Hotel, heute ist er von dort aus nicht mehr zu sehen. Dennoch zieht die einzigartige Lage viele Touristen an – und das seit vielen Jahren.

Postkartenansicht: In der kleinen Kapelle neben dem Grand Hotel ist dreimal im Monat Gottesdienst, außerdem kann dort geheiratet werden.



Früher reichte der Gletscher bis fast ans Hotel, heute ist er von dort aus nicht mehr zu sehen. Dennoch zieht die einzigartige Lage viele Touristen an – und das seit vielen Jahren.

Postkartenansicht: In der kleinen Kapelle neben dem Grand Hotel ist dreimal im Monat Gottesdienst, außerdem kann dort geheiratet werden.