



zurücklehnen und geniessen:

Man schrieb das Jahr 1991 ...

An einem schönen Sommertag hatte Richard den Auftrag für das kantonale Schätzungsamt das Ristorante Miralago zu schätzen. Lydia führte die Schätzer durchs Haus und zeigte, etwas wehmütig, die gesamte Liegenschaft. Irgendwann erwähnte Lydia, dass sie das Haus, ihr Geburtshaus, wohl verkaufen werden, denn es stünden dringende Renovationen an und aus dem Mietzins liess sich das alles nicht finanzieren. Wieder zu Hause erzählte Richard das Gehörte Béa und man beschloss vorerst nichts.

Wochen später erinnerten wir uns wieder des Ristorante und wir beschlossen an Lydia einen Brief zu schreiben um, bei einem allfälligen Verkauf unser Interesse anzumelden. Wieder geschah lange nichts. Eines Tages meldete sich und bestätigte, dass im Rahmen der Gemeinschaft der Besitzer ein Verkauf beschlossen wurde. Damit wurden wir aktiv, man rechnete man überschlug, man mutmasste, man verglich, und in vielen Telefonaten nahm der Kaufpreis Formen an; natürlich wie's immer ist: viel zu hoch für den Käufer und viel zu niedrig für den Verkäufer. Irgendwann im Winter 91/92 wurde man dann handelseinig und am wurde der Kauf auf dem Grundbuchamt in Poschiavo besiegelt. Nur ... uns fehlte das Geld!

Die Finanzierung war ein Gang nach Canossa: Die GKB war als einziges, der unzähligen besuchten 2 Geldinstitute bereit, uns Geld zu leihen, aber zu welchen Bedingungen! Viel zu wenig und viel zu teuer! Woher den Rest nehmen zwischen dem Angebot der GKB und dem Eigenkapital klaffte eine Lücke die es zu schliessen galt und da kam als rettender Engel in quasi letzter Minute die Banca Raiffeisen in Brusio zu Hilfe, die wir wegen einer zweiten Hypothek anfragten. Mit der Frage des Verwalters ob wir nicht die ganze Finanzierung bei der Banca Raiffeisen machen wollten, kam eine Bankverbindung zustande, die auch heute noch besteht und zu beiderseitiger Nutzen bestens funktioniert. Item, die Finanzierung kam zustande und damit konnten wir die Zahlungstermine einhalten und uns anderen Problemen zuwenden, und die waren da ... haufenweise! - Das Lokal machte einen dürftigen abgewirtschafteten

Eindruck

- Die Tische, na ja, sicher ungeeignet um 4 Personen daran zu verpflegen
- Die Beleuchtung des Lokals passte keineswegs zum Interieur
- Die Vorhänge
- Das Buffet war viel zu klein
- Die Küche glich eher einer alten Privatküche
- Das WC hatte die Grösse einer halben Besenkammer
- Der Lagerraum war nur über einen unmöglichen Zugang aussenherum erreichbar
- Die Terrasse glich eher einer Theaterbühne ohne jegliche Ambience
- Das Dach machte auch nicht den Eindruck als könnte man sich darunter geborgen fühlen.

Das waren vorerst die vordringlichsten Aufgaben baulicher Natur die der Lösung harften, aber da waren noch die anderen Probleme von denen wir, die wir einfach ins kalte Wasser geschossen wurden, und mit Problemen der Restauration völlig unbedarft waren, gingen wahrscheinlich völlig falsch an deren Lösung:

- Besteck und Geschirr war da, glücklicherweise
- Pfannen ebenfalls
- Personal? Ach ja, Personal brauchten wir, aber woher nehmen und wieviel?
- Und Servietten?
- Getränke, Bier, ach ja welches Bier
- und Mineral
- Wasser, klar, möglichst alle!

Die Monate Februar, März und April waren ausgefüllt mit der Lösung dieser Aufgaben: Inserate, Verhandlungen, Speisekarten entwerfen, Lieferanten eruieren, Bettelbriefe schreiben, Pläne entwerfen und wieder verwerfen, Finanzierung für Weiterausbau suchen, und daneben haben wir beide noch gearbeitet Nun, der 1. Mai rückte näher und damit die Eröffnung des Lokals, das seit Oktober des vorigen Jahres geschlossen war.

Der Kleinumbau der Küche war abgeschlossen, die Kaffeemaschine funktionierte.

Die Reklamation der Gemeinde, über die zu frühe Öffnungszeit, die sie durch die Annonce in der Zeitung erfahren hatte, erledigte sich gleich selber, indem wir mit der Bezahlung einer Bewilligungsgebühr in den Genuss einer Ausnahmegenehmigung kamen.

- Der Kellner rückte an
- Einen Tag vor der Eröffnung kamen die Tische
- Die Speisekarten gingen am Vorabend um 16.00 in die Druckerei
- Um 22.00 trudelte die Köchin ein
- Um 5.30 h am Morgen mussten die Gipfeli und Brötli in der Bäckerei abgeholt werden,

Und am 1.Mai 1992 um 06.00 h wurde das Ristorante Miralago mit dem Fischerzmenge eröffnet ... aber die Gäste blieben aus. So gegen 9.00h trudelten einige halbverfrorene Fischer zum wärmenden Kaffeegenuss ein, aber unser Fischerzmenge war ein totaler Flop, von 30 Gipfeli waren vielleicht drei verkauft, für die Brötli interessierte sich überhaupt niemand, und das Dach war auch noch nicht fertig...

Und auch die Terrasse war auch noch ein liebloser Hartplatz der keineswegs zum gemütlichen tafeln einlud. Aber das Ristorante war eröffnet und Gäste kamen und sie entdeckten, dass man im Miralago auch essen konnte.

5'600.- setzte die Küche im ersten Monat um und die Kasse notierte einen Monatsumsatz von über 17'000 Franken - sogar etwas mehr als wir budgetiert hatten, HURRA! Siehe, man kann auch in einer Haushaltküche kochen; an guten Tagen war es eine Freude der Köchin beim Rotieren zuzusehen, aber die guten Tage waren nicht allzu oft ~ genau wie die guten Tage der Köchin... Während unten die Köchin kochte, die Putzfrau putzte, der Kellner kellnerte und der Rubel rollte brüteten wir oben im Büro über der Speisekarte für den nächsten Monat, denn wir hatten uns zum Ziel gesetzt im ersten Jahr jeden Monat eine neue Speisekarte

herauszugeben, Puhhh: Oft, zu oft hackten wir erst am Letzten des Monats spätabends über die Tastatur gebeugt bei Kerzenschein (ist natürlich übertrieben, liest sich aber schön die neue Speisekarte in den Computer. Zwischenzeitlich wurde endlich das Dach fertig, der Kran entfernt und wir konnten als Erstes die Terrasse etwas verschönern, indem wir der Strasse entlang drei Holzpfosten erstellten und darüber hängten wir eine Leuchtengirlande die ein erstes Gefühl von Geborgenheit auf der Terrasse vermittelte. Daneben ging die Planung weiter, denn die Küche harrete immer noch der Verbesserung, das "Besenkammer-WC" befriedigte immer noch nicht, obwohl die WC- Türe eine nette Bemalung bekam, hatte man dahinter noch immer Platzangst.

Apropos Rubel ... wir erreichten im ersten Jahr das gesteckte Ziel bei weitem nicht: Anstelle der budgetierten Einnahmen von 200'000 Franken zählten wir in der Kasse nur knappe 130'000 Franken.

Nun, wir beide arbeiteten noch voll, Béa auf dem Flugplatz Samedan, Richard im Architekturbüro, daneben standen wir beide aber noch regelmässig im Service und hinter der Abwaschmaschine um dem geplagten Kellner seine Ruhetage zu ermöglichen.

Unser Kellner, ja, mit Marcello hatten wir unsere liebe Mühe viel mehr als alles andere interessierten ihn Toto- und Lottoreultate: Oft, allzu oft, nein eigentlich jedes Mal wenn wir ins Ristorante kamen mussten wir das Radio, das lautstark irgend ein Spiel von Inter mit irgendwem übertrug, leiser stellen.

Der Sommer ging vorüber, Marcello drohte zusammenzuklappen, der Herbst kam und damit schlechtes Wetter: ab Mitte September reg-nete es beinahe unaufhörlich, und unser Tageseinnahmen sanken im Gleichklang mit dem Steigen des Seespiegels; wenigstens hatte Marcello damit mehr Zeit um seine Toto- und Lottozettel zu kontrollieren. Im November 1992 hatten wir unser Ristorante geschlossen, irgendwie tat es uns weh, wie wir das Lokal so nackt sahen, ohne Tischdecken und ohne Blumen.

Apropos Blumen; unsere Rose, das Rösli, oder auf Deutsch: Rosmarie Andri - das ist die Polizeikommandantin vom Puschlav, denn sie kommandierte Nico, ihren Gatten der als Polizist für Ordnung sorgt, in Miralago und von da an abwärts, fast bis Tirano.. Ohne die Beiden hätten wir's im Miralago wahrscheinlich nicht geschafft: Während Rösli unaufhörlich an den Blumen "bäschtelet", steht Nico jederzeit Tag und Nacht, mit Rat und Tat, Hammer und Zange, Bohrer und Schraube zur Verfügung - Tel Nr. 117!

Am 6.Dezember zum Samichlaustag eröffneten wir wieder, aber ohne Küche. Den Winter hindurch wollten wir nur Getränke und kleine Snacks servieren. Dass damit keine goldene Nase zu verdienen war, war uns bewusst, dass aber nicht einmal der Kellnerlohn herauskam war für uns eine bittere Erfahrung.

Aber vorwärtsschauen und nicht verzagen war unsere Devise und getreu danach gingen wir in den Wintermonaten an den Weiterausbau: Die Küche sollte endlich nach einer Küche aussehen, die WC- Anlagen sollten zu einem Aushängeschild werden und im ehemaligen Getränkelager gedachten wir ein gemütliches Grotto zu machen, na denn: Los! Während vorne Bier serviert wurde, wurde hinten das Haus ausgehöhlt; der Bagger baggerte, der Maurer mauerte (und der Chef scheffelte).

Und pünktlich auf den 1.Mai 1993 wurde der Durchbruch geschafft, die ehemalige Küche wurde zum Eingang, der ehemalige Keller wurde zum WC, der hintere Keller wurde zur Küche, das Getränkelager wurde zum Grotto und unter dem Vorplatz wurde der Getränkekeller erstellt.

Das war übrigens eine Story für sich: Kurz vorher konnten wir von Frau Gähler den neben unserem Haus liegenden Stall erwerben und damit wurden wir auch Alleinbesitzer des kleinen Wiesleins hinter dem Haus. Im Ausbauprojekt hatten wir aber diesen Umstand nicht berücksichtigt, weil wir zum Zeitpunkt der Baueingabe noch nicht Besitzer waren. Drei Tage vor dem vorgesehenen Baubeginn machte uns Giovannin, unser

liebender Nachbar zur Linken darauf aufmerksam, unter dem kleinen Wieslein doch einen Keller zu bauen. Es war Freitag, am Montag wollte der Unternehmer beginnen; viel zu kurz die Zeit. Irgendwie brachte es Giovannin fertig den Präsidenten der Baukommission, der eigentlich ferienabwesend war, am Montag früh auf den Platz zu bringen. Wir sahen das Ganze und Richard immer noch skeptisch und im Bewusstsein der langen Baugesuchsdauer meinte auf die Frage des Baukommissionspräsidenten ob's pressiere, lediglich trocken "ja". Dabei rechneten wir mit einer Verzögerung von mindestens zwei Wochen; weit gefehlt! 85 Minuten(i) später waren wir im Besitz einer provisorischen Baubewilligung, herzlichen Dank Herr Colombo! Damit stand dem Ausbau nichts mehr im Wege. Heute wüssten wir nicht mehr was wir ohne den Aussenkeller machen würden, herzlichen Dank, Giovannin!

Nach dem Motto, alles neu macht der Mai, eröffneten wir mit einem neuen Koch (Aurelio), neuem Servicepersonal (Ida und Paola) und Béa wollte sich auch nur noch ausschliesslich dem Ristorante widmen, obwohl ihr der Abschied vom Flughafen ausserordentlich schwer fiel. Als Wohnung stand ihr und Richard, der regelmässig an Wochenenden anwesend war zur Verfügung: Ein altes gemütliches Schlafzimmer, ewig weit von einem alten Bad entfernt und ein Wohnzimmer das gleichzeitig noch als Glätteraum und Personalumkleide gebraucht wurde - Zustände die man vielleicht kurzzeitig ertragen kann.

Im Wissen darum, dass dieser Zustand nicht von langer Dauer sein kann beschäftigten wir uns gedanklich bereits mit weiteren Ausbauten, die wir schnell in die Tat umzusetzen begannen: Wir stellten einen Hausmechaniker an. Doch davon später, vorerst standen wir vor unserer zweiten Saison, und wir waren vermeintlich gut gerüstet: Mit einer Crew in Küche und Service mit der wir dem Gästeansturm gewappnet sein würden, so er sich denn einstellen würde, einer Speisekarte die's in sich hatte - denn die meisten verschwanden in Ruck-säcken, Jackeninnentaschen und Handtaschen - die Wenigsten liessen sich vom Hinweis in der Karte beeindrucken, dass man die Karte auch kaufen könne. Was solls, wir

sagten uns das sei auch eine Art von Werbung und liessen andauernd nachdrucken. Unser Koch rotierte in der Küche und die Serviertöchter wirbelten durch Lokal und Terrasse und hatten ihre liebe Mühe jeden Gast rechtzeitig zu bedienen - mit einem Wort: wir waren total im Seich. Und zu allem Elend stieg uns noch Paola unverhofft aus: Sie war im Begriff glückliche Mutter zu werden! Auch das noch, herzliche Gratulation Paola, übrigens Hochzeit war am ... November 1993. Aber die Sommersaison 1993 war gelaufen und zufriedenstellend für uns und hoffentlich auch für unsere Gäste.

Bevor wir uns in ein neues Abenteuer stürzten: Wintersaison mit Küche, schlossen wir noch einmal für zwei Wochen das Lokal um endlich dem Windfang an dem sich Richard ewig störte zu entfernen und stattdessen eine schöne holzgetäfelte Wand mit Fries und Füllungen zu erstellen. Dabei war uns unser Hausmechaniker eine grosse Hilfe, ach ja, unser Hausmechaniker: Franco, der sich rühmte im Mauern und Betonieren ebenso gewandt zu sein wie im Plattenlegen, Verputzen, Spitzen, usw. war aber im Trinken ebenso geübt: jedenfalls lernte sich unser teurer Kirschkvorrat aus Germanien auf geheimnisvolle Weise. Erst als wir unseren famosen Maurer zur Rede stellten meinte er gesenkten Hauptes, ja doch, zwei- dreimal hätte er einen hinter die Binde gekippt; unseren teuren Kirsch, den wir uns mühsamst aus Samnaun besorgt hatten(!), das ist übrigens auch noch der Erzählung wert:

Also, eines Tages hatten wir einen freien Tag, sodass wir einen Ausflug nach Samnaun machen konnten. Im Zollfreigebiet angekommen, bei eisiger stürmender Kälte, suchten wir erst ein Lokal um gemütlich das Mittagessen einzunehmen. Danach hetzten wir zum Preisvergleich von Laden zu Laden. Irgendwo und Irgendwie kam er Richard zu Gesicht und damit die Idee: Zwei Flaschen SCHLADERER kaufen- und danach im Restaurant VERKAUFEN! Gesagt getan. Aber ohje, zurück am Zoll: Originalton: "*händ si öppis zverzolle?*" Jo, drei Flasche Kirsch, eini isch privat und zwei wämmer verzolle zum verchäufte im Reschtorant" "???" "!!" "*das goht ned, das isch unmöglech*" "mommol das goht, lueged si emol

noche" "mmhhh" nachher durchforsteten drei Zollbeamte, Reglemente, Weisungen, Vorschriften, und, und,.. und man wurde fündig: Fr. 54.35 an Zollgebühren, waren pro Flasche zu entrichten (die im Laden 27 Franken kostete), um sie einzuführen zum Zwecke des portionenweisen Verkaufs in einem Restaurationsbetrieb. Na wer sagt's denn; wo ein Problem ist, ist auch ein Reglement.

Zurück zum Miralago, denn zwischenzeitlich mauerte Franco, bisweilen etwas langsam weil er es doch immer wieder interessanter fand mit den Nachbarn einen kleinen Schwatz abzuhalten oder auch den Morgen auf der Post zu verbringen (wie er sagte) und so seine Arbeitsstätte erst gegen Mittag fand, immerhin rechtzeitig zum Mittagessen, das ihm im Übrigen recht gut bekam, denn gegen Ende seiner Anstellungszeit wurde das Übergwändli um den Bauch recht knapp. Aber er mauerte doch, am interessanten fand er, oben zu mauern und zu lärmern wenn unten das Restaurant voll war; bisweilen brachte er es sogar fertig innert kürzester Zeit das ganze Lokal zu verstauben. Aber er mauerte, vielleicht doch etwas zu langsam, denn die neuen Zimmer wollten wir eigentlich rechtzeitig auf die Sommersaison beendet haben; aber es war dann nur unter massiver Beihilfe von Dritten möglich die Zimmer auf einen verspäteten Termin fertigzustellen. Während Franco mauerte (wenn er da war), lärmte und das Restaurant mit Staub füllte (so wusste man immerhin dass er da war), durften wir feststellen, dass unser Lokal immer beliebter wurde, denn auch die Wintersaison war zwar weit unter unseren Hoffnungen aber weit über unseren Erwartungen über die Bühne gegangen.

Und so starteten wir dann, bestens gewappnet in die Sommersaison 1994, obwohl in den oberen Geschossen noch heftig gearbeitet wurde erfreute sich Das Ristorante, das Grotto, die Terrasse und wiederum die Karte, grosser Beliebtheit. Ebenso beliebt wurde der "tavolo del Rè" oder auf Deutsch: "der Kaisertisch". Und gegen Ende des Monats Juli konnten wir die Türe, die bislang zwischen Restaurant und Baustelle stand, entfernen und damit konnten wir auf den 1. August 1994 unser Albergo in Betrieb

nehmen.

Endlich waren wir ein richtiges Albergo, denn bis-lang hatten wir ein Zimmer, aber die Reklame als kleinstes Hotel Südeuropas mit einem Zimmer war wohl originell aber damit war kein Staat zu machen. Nun waren wir ein richtiges Albergo, ein Albergo mit 4 Zimmern, vier ganz schönen Zimmern. Mit vier ganz schönen Zimmern mit allem Komfort und alle mit Aussicht auf den See und die Berge und alle mit dem Frühzug um 6.45 Uhr, der gratis weckt, um die schöne Aussicht vor allem morgens geniessen zu können.

... ? ...

Ohä, der Artikel ist ja noch gar nicht fertig. Wir haben ja jetzt 25 Jahre später: 10 schöne Zimmer, eine wunderschöne eigene Wohnung und noch ein viel schöneres Appartement. Wir haben (meist) treue Mitarbeiter, einen funktionierenden Gasherd und ganz liebe Stammgäste..... was wollen wir mehr? ...und vielleicht mag sich ja der Verfasser dieses Rückblicks (Richard Hunziker) wieder einmal ruhig hinsetzen und den 2. Teil der Geschichte niederschreiben? Wer weiss?

Béa & Wolfgang