

Die Wiege des Hotelkönigs

Wallis Das Goms feiert in diesem Jahr seinen prominentesten Sohn: Hotelpionier Cäsar Ritz, der vor hundert Jahren verstarb. Der Bauernsohn entwickelte ein neues Modell der Luxushotellerie. Ein guter Anlass für eine Stippvisite im fast unberührten Walliser Hochtal, das glücklicherweise nicht «ritzy» ist.

Text und Bilder: Lioba Schneemann

Diesen Winter scheint die Welt wieder in Ordnung zu sein, zumindest hier im Goms: Aufgrund heftiger Schneefälle und Lawinengefahr war Obergoms von der Aussenwelt abgeschnitten. Jetzt sind die Zufahrtsstrassen wieder offen und das Walliser Hochtal zeigt sich im schönsten Kleid. Fast einen halben Meter hoch stehen die Schneewände bei unserem Besuch, in die, so scheint es zumindest, schmale Strassen tief eingeschnitten wurden. Dank der dicken Schneehaube wirken die dunklen Holzhäuser und Sch ober hier in Niederwald noch uriger als sonst. Gegenüber dem kleinen Bahnhof, der zugleich den Anfang des grossen Loipennetzes bildet, stechen pinke Fahnen ins Auge. Wer es noch nicht weiss, erfährt es hier: Kein Geringerer als «Hotelkönig» Cäsar Ritz wurde in Niederwald geboren. Im Jahr 2018 feiert das Goms seinen hundertsten Todestag mit allerlei kulturell-kulinarischen Aktivitäten wie einem Jubiläumsfreilichtspiel und einer Dampfbahnfahrt bis zu Thè-Dansant oder 4-für-3-Pauschalen.

Cremliger Weichkäse im schmucken Kistchen

Als am 23. Februar 1850 Cäsar Ritz als 13. Kind einer Bauernfamilie das Licht der Welt erblickte, sah Niederwald in etwa so aus wie heute, vielleicht nicht ganz so adrett und sauber. Sein Geburtshaus findet man am oberen Teil des Hügelordes, ein Holzhaus, das sich wie alle anderen seit Jahrhunderten schon an den Hang schmiegt. Kaum 50 Einwohner zählt das Dorf heute. Es gehört zu den schönsten und unberührtesten im Oberwallis. Es entstand, weil hier einst ein Saumweg von Ermen her die Talseite wechselte. Neben Ritz' Geburtshaus lohnt ein Rundgang sowie der Blick in die städtische Pfarrkirche St. Theodul mit seinem bemerkenswerten Altar und Kunstwerken. Sie zeugt von einer reichen sakralen Handwerkskunst, die man im ganzen Hochtal vorfindet. Nicht von ungefähr spricht man vom Barocktal. Nur wenige Schritte weiter lädt das Restaurant Drei Tannen zur Einkehr. Küchenchef David Gehrig und seine Frau Karin sorgen in ihrem wettergegebenen Haus aus dem 17. Jahrhundert für gehobene Gastlichkeit. Natürlich gibt es hier wie andernorts im Goms ein Ritz-Menu. Auf der Karte findet sich neu der Ofenkäse Cäsar Ritz, der anlässlich des Jubiläums von der Biokäserei in Glurigen kreiert wurde: ein cremiger Weichkäse im schmucken Holzkästchen, der alternativ zu Fondue heiss genossen wird. «Natürlich war Cäsar Ritz kein Koch,



Das Dörfchen Niederwald zählt nur 50 Einwohner. Hier wurde 1850 Cäsar Ritz geboren, der die Welt der Hotellerie neu erfand.

sondern der beste Hotelier seiner Zeit. Sein Name ist heute noch der Inbegriff für Eleganz und Luxus», sagt Küchenchef David Gehrig. Die Amerikaner sagen heute noch «something ritzy», wenn sie etwas vornehm finden.

Mit zwölf zog er aus, die Welt zu erobern

Als der junge Cäsar mit nur zwölf Jahren in die Welt zog, ahnte kaum jemand, wohl am wenigsten er selbst, welches Imperium er später aufbauen würde. Denn seine erste Stelle in der Gastronomie in Brig endete mit dem vernichtenden Urteil «untalentierte». So ging der junge Mann bald nach Paris, wo man händeringend Angestellte für die Weltausstellung suchte. Und von da an ging es bergauf mit dem Walliser: Kaum 25-jährig, leitete er als Restaurantchef

das Hotel Rigi-Kulm sowie viele Jahre lang das prächtige «National» in Luzern. Auf dem Gipfel seiner Tätigkeit soll Ritz mehr als zehn Hotels gleichzeitig mit rund 2000 Betten geführt haben, von Nizza über Monte Carlo bis Rom, von Baden-Baden über Paris bis London.

Der Aufstieg und Ruhm von Cäsar Ritz ist jedoch eng verknüpft mit dem Namen des damals weithin bekannten Spitzenkuchs Auguste Escoffier. Ritz lernte ihn schon in jungen Jahren kennen, und bald revolutionierten sie als Businesspartner die Hotel- und Kochszene der westlichen Welt. Ihr Ruhm gipfelte im Jahr 1890, als sie das noble «Savoy» in London führten. In kürzester Zeit verwandelten die beiden Visionäre das Hotel ganz nach ihren Vorstellungen. Das war die Generalprobe für das eigene Hotel Ritz in Paris, das acht Jahre später

an der Place Vendôme seine Torenen öffnete. Es ist bis heute eine mythische Adresse, welche die Berühmten und Schönen anlockt.

Cäsar Ritz, der als «unbegabter Junge» begann, sich als Tellerwäscher, Schuhputzer und Kellner rasch in der strengen Hierarchie hocharbeitete, setzte in der Hotellerie noch nie da gewesene Standards ein: fliessendes Wasser, elektrisches Licht, private Bäder, Zimmertelefone, schöne Möbel. All das war eine Revolution in der Branche, denn selbst die gehobene Hotellerie Mitte des 19. Jahrhunderts steckte noch in den Kinderschuhen. Es war höchste Zeit für Neues, denn die betuchten Gäste waren da und auch mehr als willig, ihr Geld für Luxus auszugeben. Was ihn besonders auszeichnete, war wohl sein ständiges Bemühen, dem Gast jeden Wunsch von

den Lippen abzulesen, bevor dieser überhaupt den Mund öffnete. Sein Partner Auguste Escoffier krepelte ebenso kreativ die Gastronomie um. Er erfand das moderne Küchenmanagement, auf dem die heutige Gastronomie basiert. Escoffier kreierte Grundrezepte für Saucen, die heute noch bekannt sind.

Der Stern von Cäsar Ritz begann allerdings wenige Jahre nach Eröffnung seines Pariser «Ritz» im Jahr 1897 zu erlöschen. 1902 brach er in London zusammen, wohl als Folge der jahrzehntelangen Überarbeitung. Mit Depressionen verbrachte er seine letzten 16 Jahre in Schweizer Sanatorien, während seine Frau Marie-Louise Beck die Geschäfte weiterführte. Cäsar Ritz starb im Oktober 1918 mit 68 Jahren.

Der Tourismus hat sich seit Ritz radikal verändert. Der Hotelkönig würde

Eintauchen in die Historie

Aktivitäten Zum 100. Todestag von Cäsar Ritz gibt es 2018 einige Angebote im Goms. www.caesar-ritz.ch/jubiläum-2018, www.obergoms.ch

19. Mai: Parkwanderung. Info: www.landschaftspark-binntal.ch

16. Juni: Gommer Höhenwegfest
14. Juli – 18. August: Dampfbahnfahrt mit Abendessen (Niederwald-Gletsch mit 4-Gänge-Menü à la Escoffier im Grand Hotel Glacier du Rhone)

Im Juli und August: Thè Dansant (in Zusammenarbeit mit dem Musikdorf Ernen) Freilichtspiel vom 18. Juli – 11. August auf dem Dorfplatz Niederwald.
Eintauchen in Historie, unter anderem in der Goesthetube: Das Hotel Croix d'Or et Poste in Münster ist das älteste Hotel im Wallis. Es wurde 1620 erbaut und von Goethe und Zwingli besucht.

Buchtipps: «Kulinarische Zeitreisen» – fünf saisonale Reisen zu 54 Hotels. Anita Brechbühl, Nicolas Glauser. Mattenbach-Verlag, Winterthur.



Karte: jbr

seinen Augen kaum trauen, denn heute kann jeder Mann und jede Frau, gesegnet mit Lust und Laune, ausreichend Zeit und Geld, die Welt bereisen, Luxus inklusive. Geblieben ist der Wunsch, den Gästen stets Neues zu bieten. So wie der Winterfun, den das Bergdorf Goms anbietet: Fahren mit dem Fatbike. Der Blick auf die fetten Reifen des Bikes vor «Elmars Gadä» in Geschinen lässt die Herzen höher schlagen. Die Reifen erinnern an die eines alten 2CV, und tatsächlich – auf den Strassen mit der schönen festen Schneedecke fährt es sich wunderbar. Unglaublich, wie die Reifen in den Schnee greifen. Und es gibt noch anderes zu tun im schneeerwöhnten Tal. Und so geht es wenig später mit Schneeschuhen den Hungerberg-Trail rauf in die Höhe mit Blick auf die weisse Pracht unter uns.



Portland ist hip und progressiv. Hier wird ein alternativer und toleranter Lifestyle gelebt.

Bilder: Getty

Eine reizende Enklave

Portland Die Stadt an der US-Westküste lässt sich nur schwer einordnen – und genau deshalb ist sie einen Besuch wert. Hier begegnet man einer kreativen Bevölkerung, die sich politisch äussert.

Stadt, Land, Fluss. Oder: Tattoos, Bärte, Plattenläden. Beide Beschreibungen treffen gleichermaßen auf Portland im Nordwesten der USA zu. Es ist ein kurioser Ort. Ein hübscher. Einer vor allem aber, der sich nur schwer einordnen lässt. Und das hat einen bestimmten Grund. Das Image der Stadt ist hip und progressiv. Doch die Geschichte ist gerade das Gegenteil davon. 1844 erliess Oregon ein Gesetz, das die Sklaverei zwar verbot, doch es beinhaltete auch, dass alle Afroamerikaner den Bundesstaat verlassen mussten. Gemäss Statistik ist Portland heute noch die weisseste US-Grossstadt.

Hauptstadt der Bierbrauer und Velofahrerinnen

Vor rund fünfzehn Jahren wirkte sich Portland wie ein Magnet auf die Generation X aus, die wegen den tiefen Mieten und der Nähe zur Natur hierher zog. Die Stadt entwickelte sich so nicht nur zur velofreundlichsten des Landes, sondern entpuppte sich regelrecht als reizende Enklave, in der ein alternativer und toleranter Lifestyle gelebt werden konnte – ohne Dichtstress. Kleine Bierbrauereien, die auf traditionelle Herstellungsverfahren setzen, sprossen wie Pilze aus dem Boden, sodass heute in Portland mehr hausgebraut wird als in jeder anderen Stadt Nordamerikas. Secondhandläden, Cafés und Tattoostudios prä-

gen das Stadtbild. Dasselbe gilt für die vielen Boutiquen, die lokale Produkte, Handgestricktes und Hausgemachtes feilbieten. Hier befindet sich auch die grösste unabhängige Buchhandlung der Welt: Powell's City of Books bewohnt mit seinen 1,5 Millionen Büchern einen gesamten Häuserblock, in dem man sich leicht verirrt – gut, gibt es zur Orientierung eine App.

Im Portland Museum of Art wird man nicht nur von der hochkarätigen Sammlung an zeitgenössischer Kunst überrascht, sondern vor allem vom Platz, der indigenem Kunstschaffen eingeräumt wird. Hier werden uralte, traditionell geflochtene Körbe und bestickte Textilien neben Werken ausgestellt, die heute von Künstlerinnen und Künstlern gefertigt werden, die den Stämmen der Ureinwohner angehören.

Doch es ist wohl das kulinarische Angebot, von dem die meisten Besucher angetan sein werden. Portland ist nicht nur die Hauptstadt des Spezialbiers, hier lässt es sich auch schlemmen, was das Zeug hält: 500 individuell gestaltete Food Carts und Trucks veranstalten täglich ein Festival der Geschmäcker. Unbedingt probieren: Khao Man Gai (Poulet auf Reis an pikanter Ingwer-Korianer-Sauce) am Stand der jungen Thailänderin Nong Poonsukwattana, die 2003 mit nur zwei Koffern und 70 Dollar im Portemonnaie von Bangkok nach

Portland zog. Heute ist ihr Name in der Gastroszene ein fester Begriff. Ebenso lecker: Jiang Bings nordchinesische, luftig-knusprige Crêpes gefüllt mit Bohnenpaste, Chili, Essiggemüse und Frühlingszwiebeln. Und wer noch immer nicht satt ist, darf die saftigen Burger und cremigen Torten bei Tilt nicht verpassen, die in einer stilvoll umfunktionierten Industriehalle serviert werden.

Zwei Strassen weiter bietet sich ein Verdauungsprogramm der ästhetischen Art an: ein langsames Stöbern durch die Papeterie Oblation mit seinem ausgelesenen Angebot an Briefpapier, Karten und Schreibwaren. Genauso liebevoll gestaltet ist die Bijouterie Gem Set Love rund eine Viertelstunde zu Fuss entfernt, die auf antiken Schmuck spezialisiert ist. Hier lernt man, was Art-Déco-Ringe, viktorianische Anhänger und Armbänder der 1940er-Jahre auszeichnet. Wem die Natur aber lieber ist, der mache sich auf den Weg in die West Hills, wo ein Spaziergang durch den Japanischen Garten einer Wellnesskur gleichkommt. Steckt man seine Nase zudem in eine der über 10 000 bunten Blüten im Portland Rose Garden, wähnt man sich im Paradies. Oder man setzt sich einfach in eines der Boote, das auf dem Willamette River Sightseingtouren anbietet.

Es klingt salopp, ist aber wahr: Portland ist cool. Die Atmosphäre ist entspannt. Die Strassen sind oft baumge-



Der Ort ist Magnet der Generation X.



Die Gastroszene hat viel zu bieten.

säumt und die vielen Parks gepflegt und lauschig. Doch wer im vergangenen Sommer aufmerksam die Medien verfolgte, weiss, dass auch Portland nicht sicher ist vor dem Bösen.

Bewohner protestieren nach blutigem Vorfall

Am 26. Mai ereignete sich in der Strassenbahn im Hollywood District im Nordosten der Stadt ein Vorfall, der die hässliche Geschichte des Staates wiederaufleben liess. Es war ein Freitagnachmittag, kurz vor 16 Uhr. Ein 35-jähriger Mann begann laut zu schimpfen und richtete seine Hasstrade an zwei Mädchen: eines trug ein Kopftuch, das andere war dunkelhäutig. Ein 53-jähriger Techniker, der 20 Jahre in der US-Armee gedient hatte, und ein 23-jähriger Universitätsabsolvent eilten herbei, um die Teenager zu beschützen – und bezahlten mit ihrem Leben. Der Täter stach sie nieder und sagte später vor Gericht: «Ihr nennt es Terrorismus. Ich nenne es Patriotismus.»

Was macht das mit einem Ort, der über die Landesgrenzen hinaus berühmt ist für seinen progressiven Lebensstil? Einem Buschfeuer gleich verbreitete sich Aufruhr in der Gesellschaft, die demonstrierte und Blumen niederlegte. Der Bürgermeister rief zur Solidarität auf und nannte die Opfer Helden. Die Gouverneurin sagte: «Hass hat hier keinen Platz. Lasst uns Oregon liebenswürdiger gestalten.» Die Regierung setzte sich für ein Verbot einer bevorstehenden Pro-Trump-Kundgebung ein, Freiwillige sammelten über eine Million Dollar für die Familien der Opfer, und die muslimische Gemeinschaft bedankte sich für den öffentlichen Zusammenhalt.

Das pittoreske Portland mit seinen vielen Grünflächen, kleinen Bierbrauereien und Cafés schmückte sich nach dem blutigen Vorfall mit Flaggen, Postern und Manifesten. In den Vorgärten wehten Regenbohenfahnen, an Fassaden und Geländern hingen Plakate wie «Black Lives Matter», «Not My President» und «No Hate». An der Türe des angesagten Plattenladens Beacon Sound hing ein handgeschriebener Zettel, auf dem Albert Einstein zitiert wurde: «Nationalismus ist eine Kinderkrankheit. Die Mäsern der menschlichen Rasse». Es schien, als ob die Stadt mit vereinten Kräften klarmachen wollte, was sie für eine ist: eine beispielgebende.

Stephanie Rebonati



Cäsar und Marie-Louise Ritz im Jahr 1888.



Das Geburtshaus des Hotelpioniers, der als Bauernsohn aufwuchs.



Mit dem Fatbike kann man problemlos durch den Schnee fahren.

Subkultur trifft auf Natur

Übernachten: Günstig: Northwest Portland Guesthouse; Trendy: Ace Hotel
Essen und Trinken: Geführte Bierdegustationen: Brewvana, brewvana.com
Kaffee: The Fresh Pot, thefreshpot.com
Übersicht über die Essensstände: Food Carts Portland, foodcartsportland.com, Burgers und Torten: Tilt, tiltitup.com, Sushi im authentischen Izakaya: Shigezo, shigezo-pdx.com.

Shopping: Papeterie: Oblation, oblationpapers.com; Vintage-Schmuck: Gem Set Love, gemsetlove.com; Plattenladen: Beacon Sound, wearbeaconsound.com; Secondhandshop: Living Threads Vintage, facebook.com/Living-Threads-Vintage-333458189523/

Natur: Portland Japanese Garden, japanesegarden.org; International Rose Test Garden (im Washington Park).

Bootsrundfahrten: Portland Spirit, portlandspirit.com.



Karte: elf

500 Foodstände bieten täglich ein Festival der Geschmäcker.