

Afghanistans Zukunft in St. Moritz

Wird das Projekt «Bamyan Ski Club» diesen Winter weiter unterstützt?

Die «Bamyan Bar» ist nicht nur die trendige Bar mit den exotischen Teppichen. Sie ist das Gesicht eines einmaligen karitativen Unterfangens. Ihr Fortbestehen in St. Moritz für den kommenden Winter ist unsicher.

CAROLIN A. GEIST

Die «Bamyan Bar» ist die erfolgreiche Belegung eines sonst leer stehenden Lokals in der Fussgängerzone von St. Moritz. Die «Bamyan Bar» ist ein Lokal, das es geschafft hat, in nur drei Wintern eine der attraktivsten Bars von St. Moritz zu werden. Der fairen Preise wegen wurde sie Treffpunkt der Einheimischen, und der trendigen Aufmachung wegen ist sie bei Stammgästen aus München, Zürich, Mailand und London sehr beliebt. Kaum eine andere Bar in St. Moritz schafft es, Einheimische und Touristen zu einer Gemeinschaft wachsen zu lassen. Unter anderem deshalb, weil die «Bamyan Bar» nicht nur eine Bar ist, sondern weil sie für eine Idee steht.

Das karitative Konzept

Wie die Spitze eines Eisberges ist die Bar an der Via Maistra 5 mehr als das sofort Sichtbare. 2011 gründeten Schweizer und aus Afghanistan kommende Skibegeisterte den gemeinnützigen Verein «Bamyan Ski Club», um einen kulturellen Austausch zwischen der afghanischen Provinz Bamyan und dem Engadin zu fördern und Entwicklungshilfe mit jugendlichem Tatendrang anzupacken. Die Armut der Region lässt die Kinder in Bamyan den Berg zu Fuss hochlaufen, um ihn auf Brettern runterzurschleppen. Aus diesem Umstand entstand die Idee, zweimal jährlich eine Ski Challenge mit ähnlichen Bedingungen zu organisieren – eine in St. Moritz und eine in Afghanistan. Wie in Afghanistan müssen die



Unsichere Zukunft der «Bamyan Bar». Sie hatte sich zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt.

Foto: Christoph Zürcher

Teilnehmer in St. Moritz die abzufahrende Strecke auf dem Corviglia Hang selbst zur Alpina-Hütte hochlaufen. Der Erlös dieses Rennens geht nach Afghanistan. Die dortige Infrastruktur wird ausgebaut, und internationale Skilehrer bringen seit sieben Jahren nun jungen Afghanen das Skifahren bei, um ihnen neue Lebensperspektiven zu geben. Zwei junge afghanische Skitalente, Sajjad und Aliyah, wurden medienwirksam und unterstützt von der lokalen Tourismusorganisation zum Training nach St. Moritz geholt, um im Februar 2018 als erste Afghanen bei Olympischen Winterspielen teilzunehmen. Nun, im Winter 2017/18 ist das Projekt seinem Ziel sehr nah. Es geht weiter darum, das Unterfangen finanziell zu stemmen. Dafür ist die Bar essenziell. Am 19. Oktober wurde auf wemakeit.com

auch eine Crowdfunding-Aktion ins Leben gerufen.

Als 2014 die Bar eröffnet wurde, war das Konzept für zwei Winter geplant. Doch der Erfolg der «Bamyan Bar» und des ganzen «Bamyan Ski Clubs» übertraf die Erwartungen. Eigentümerin der unteren, in Frage kommenden Stockwerke des Gebäudes Via Maistra 5, ist die Credit Suisse; Eigentümer der oberen Stockwerke des Hauses sind drei Parteien der Familie Glattfelder. Zwischen allen Parteien gilt die Vereinbarung, dass nur eine Bank oder ein Reisebüro als Mieter der Räumlichkeiten zugelassen werden soll, und dass für Vermietungen eine Zustimmung aller Parteien einstimmig notwendig ist. Nach drei Jahren Barführung wurde festgestellt, dass das Bargeschäft nicht das einer Bank oder Reisebüros gleicht. Nach Lösungen und Kompromissen

wird in Gesprächen zurzeit gesucht. Ob Gianni Segantini, Betreiber der «Bamyan Bar» und Mitinitiator des «Bamyan Ski Club»-Vereins mit seinen Vorschlägen auf offene Ohren bei Anwohnern, der Öffentlichkeit und ganz besonders den Miteigentümern des Gebäudes treffen wird, ist noch offen.

Imagewechsel – Chance

Die Gelegenheit liegt nun ebenfalls zur Diskussion beim Vorstand der Gemeinde. Unterstützungswürdig ist das Projekt aus der Perspektive der Destination allemal: Die Bar bringt Leben in den aussterbenden Dorfkern, wenn dessen unmittelbar angrenzende Schaufenster leer stehen. Sie sendet eine positive, karitative, medienwirksame Strahlkraft für die Destination in die Welt, und vor allem schafft sie einen einmaligen, sehr beliebten Treff-

punkt für Einheimische und Touristen. Und sie trägt auch zur Verbesserung des Images von St. Moritz bei: «Als ich während des Ski-Weltcups in St. Moritz war, hat besonders die «Bamyan Bar» dazu beigetragen, mir ein viel jüngerer, offener und weniger «Blingbling-St. Moritz zu zeigen, als ich es erwartet hatte», erinnert sich Leo Strobl aus München. «Ich war angenehm überrascht. Jemand, der St. Moritz nicht kennt, erwartet keine modernen Bars, sondern eher steife Hotellobbys und elegante, unerschwingliche Restaurants. Dieses junge, dynamische St. Moritz hat mir sehr gefallen.»

Alternativ ist der «Bamyan Ski Club»-Verein auch offen für Vorschläge bezüglich alternativen Räumlichkeiten im Dorf. Allerdings dürfte der Mietzins dem Konzept eines gemeinnützigen Vereins nicht im Wege stehen.

Kulinarische Zeitreisen – das Buch

«Swiss Historic Hotels» stellte das neue Buch in Soglio vor

Was isst man in den historischen Hotels der Schweiz so? Das ist zu lesen und zu bestaunen im neuen Buch der Marketingorganisation «Swiss Historic Hotels».

In der Schweiz, im «Land der herrlichen Kästen und Palazzi», wenn es um Hotels geht, haben sich über 50 antike Hotels zur Marketingorganisation «Swiss Historic Hotels» zusammengeschlossen. Die Autorin Anita Brechbühl und der Fotograf Nicolas Glauser haben kulinarische Köstlichkeiten aus diesen Hotels im Buch «Kulinarische Zeitreisen – Genuss in historischen Hotels der Schweiz» festgehalten. Die jeweiligen Küchenverantwortlichen konnten je ein spezielles Gericht des Hauses vorstellen. Es soll nur ein Jahr vergangen sein zwischen Auftrag und Vernissage des schweren Bandes im «Über-A4-Format». Den Texten nach zu schliessen war es eine intensive, arbeitsreiche, aber lustvoll angegangene Zeit für Anita Brechbühl und Nicolas Glauser. Man wäre gerne mitgereist. Antike Hotels sind auch in Südbünden zahlreich, aber nicht alle sind bei den Swiss Historic Hotels dabei. Diese vereinigen «eine breite Palette unterschiedlicher Bauten mit geschichtsträchtiger Vergangenheit. Vom



Nicolas Glauser, Anita Brechbühl, Felix Dietrich und Christian Speck in Soglio (v. l. n. r.).

Foto: Katharina von Salis

einfachen historischen Gasthaus bis zum luxuriösen Hotelpalast». Es genügt nicht, einfach alt zu sein – Mitglieder müssen historische Authentizität und architekturgeschichtliche Bedeutung aufweisen. Umbauten und Erhaltungsmaßnahmen müssen behutsam und im Einklang mit denkmalpflegerischen Grundsätzen erfolgen. Das vorliegende Buch ist das zweite, das rund um die Swiss Historic Hotels entstanden ist und knüpft am 2013 erschienenen, vergriffenen Band «Zeitreisen: Unterwegs zu historischen Hotels der Schweiz» an.

Normalerweise liest man ein Kochbuch nicht wie einen Roman oder eine Reiseerzählung. Genau das ist es aber, als was das Buch auch genossen werden kann: als reich illustrierter Reiseführer.

Unterwegs mit Autorin und Fotograf

Autorin und Fotograf reisten zu Fuss, mit Postauto, Bus, Bahn und Schiff und erlebten dabei so manche unerwartete Begegnung, an der sie die Leser teilhaben lassen. Ob der Leserin, der Leser dann eine Reise in derjenigen Jahreszeit antritt, in welcher ein Hotel im Buch einge-

ordnet ist oder nicht, spielt keine Rolle. Falls nicht, sind allerdings andere als die im Buch beschriebenen Speisen zu erwarten, da meist mit regionalem Saison Gemüse und -fleisch gekocht wird.

Rezepte, Mise-en-place und Tipps

Jedes der in fünf saisonal aufgeteilte Routen arrangierten historischen Hotels steuert ein Rezept bei – mal eine zutatenarme Suppe, mal ein Hauptgericht aus nur lokalen Zutaten. Dann ein Gebäck oder ein Glacé mit vielen Zutaten. Es finden sich Gerichte, die schnell

zubereitet sind, andere versprechen zeitintensives Tun. Das eine ist aus Grossmutterns Küche bekannt, ein anderes entspricht den Kochkünsten eines küchenaffinen Schwiegersohnes. Eines reizt zum Nachkochen, ein anderes wird man lieber bei seiner Erfinderin kosten wollen. Vier Seiten umfassen die Geschichten, Informationen und Bilder für jedes der 54 involvierten Hotels; dazwischen begeistern stimmungsvolle Landschaftsbilder. Als erste Illustration macht jeweils die Mise-en-Place der Küche mit den für das Rezept benötigten Zutaten neugierig auf das Gericht, das daraus entstanden ist. Im Buch sind allerlei Tipps eingestreut. Wussten Sie, dass Zitronen, in Wasser eingelegt, mehr Saft liefern? Man darf gespannt sein, wann, wie in Stammheim, auch in Soglio Safran angepflanzt wird. Das Buch wird Küchenchefinnen und Hobbyköchen viele Ideen geben, was sie in ihren Gästen oder Liebsten aufsuchen könnten. Wobei: vorgestellt, ja oft zelebriert, wird vor allem das, was die Bauern in der Gegend produzieren – auch beim «Bündner Sushi» aus Films.

In der nächsten Ausgabe wird die kulinarische Reise durch das Bergell vorgestellt. Katharina von Salis

Anita Brechbühl, Nicolas Glauser, 2017: Kulinarische Zeitreisen. Genuss in historischen Hotels der Schweiz. Mattenbach Verlag Winterthur, ISBN 978-3-905172-76-8.