

*Jeder
Tropfen
zählt*



*das nächste Kapitel
dieser Geschichte
wird von Ihnen geschrieben*



Diese Geschichte beginnt vor vielen, vielen Jahren in St. Moritz. Reto Invernizzi war dort in einer Wintersaison und bediente die Gäste des Pferderennens mit edlem Champagner. Er stand in der einen Ecke des grossen Zeltens. Und in der anderen stand ein anderer Mann aus dem Kanton Bern. Es war der berühmte Koch Nik Gygax. Und aus diesen beiden Ecken hörte man gut das Bärndütsch der Beiden unter den Leuten, die aus der ganzen Welt kamen. Reto würde ihn nie wieder treffen.

Nik war berühmt und berüchtigt. Für sein unglaubliches Essen, für seine Persönlichkeit, für die Kunst und die Kämpfe seines Lebens. Er war ein brillanter Künstler, aber das hatte einen hohen Preis. Und nachdem er lange mit gesundheitlichen Problemen gekämpft hatte, verstarb Nik.

Im Laufe der Jahre, in denen Reto das Hotel Kemmeriboden Bad leitet, hatte er seine Weinkarte immer weiter ausgebaut. Dies war sowohl für seine Gäste als auch für seine persönliche Leidenschaft notwendig.

Eine Lücke konnte er aber lange nicht schliessen, die Lücke der topgereiften Jahrgänge. Trinken wir Schweizer doch die Weine eher rasch und oft zu jung. Es war ihm als Jungunternehmer damals auch nicht möglich, Grossmengen mit der Absicht der Agerung zu erwerben.

Dann kam der einmalige Moment im November 21 und Reto konnte den Weinkeller von Nick erwerben. "Ich bin immer noch erstaunt über den Wein, der mein geworden ist", sagt Reto. "Nach meiner Philosophie kommt etwas zurück, wenn man im Leben auch gibt.

Niks Leben und seine Arbeit waren miteinander verwoben. Sein Restaurant, sein Haus und sein Weinkeller waren alle miteinander verbunden. Als Reto im Oktober 21 das Lokal zur Beurteilung der Weine besuchte, war er erstaunt. Es war, als ob der letzte Gottesdienst gerade stattgefunden hätte. Es schien als die Küche so belassen wurde, wie sie war, als er starb. Er sah schmutziges Geschirr, Bratpfannen, in denen noch Öl war, überwuchertes Unkraut auf dem Parkplatz.

Und ein Geisterhaus. Alle schienen in dem Moment gegangen zu sein, als sie von seinem Tod erfuhren.

"Aber es hat mir gezeigt, dass ich mit diesem Charakter in diesem Haus vorsichtig sein sollte, und ich habe es mit Respekt behandelt."

"In dem Haus hing ein riesiges Gemälde, ein Porträt von Nik. Und jedes Mal, wenn ich daran vorbeiging, sprach ich mit ihm. Jedes Mal, wenn ich daran vorbeiging, war ich mir sicher, dass es die richtige Entscheidung war. Und ich denke, es ist wichtig, diesen Wein in ein anderes Restaurant gebracht zu haben und ihn nicht von einer Privatperson kaufen zu lassen.

Reto erkannte, dass sie den Wein sehr schnell ins Hotel bringen mussten, um ihn sicher und unter den richtigen Bedingungen zu lagern. Also transportierte er mit Hilfe seiner Sommelière Nicole, Philip vom Service und seinem Schwiegervater, der den Pickup fuhr, den Wein noch vor Weihnachten nach Kemmeri. Zumindest einen Teil des Weins. Sie stellten fest, dass sie nicht genug Platz hatten und mussten den Rest in zwei anderen Weinkellern von Freunden von Reto lagern.

In den letzten Monaten haben Reto und sein Team den Wein katalogisiert und die Weinkarte für ihre Kunden vorbereitet. Es gibt spezielle Trinkregeln, und diese separate Weinkarte ist nur verfügbar, wenn Reto im Hotel ist. Er probiert immer etwas davon, um sich zu vergewissern, dass der Wein in Ordnung ist, und das Öffnen jeder Flasche ist eine Zeremonie für sich. Die Kunden können etwas über den Wein erfahren und dann bewerten sie ihn direkt selber in der riesigen Weinkarte und schliessen die Bewertung mit einem Wachssiegel ab.

Und nun ist die Geschichte, die ein ganzes Leben lang vorbereitet wurde, fertig. Bereit, gelesen zu werden, getrunken zu werden, erlebt und geteilt zu werden. Das nächste Kapitel wird von Ihnen geschrieben.

Prost!



HOTEL LANDGASTHOF
KEMMERIBODENBAD