



Küchenchefin Nathalie Albrecht bietet eine währschafte Küche an.



Der wieder aufgebaute Stockalperturm bildet wieder das Herzstück der Kulisse von Gondo. Heute wohnen noch rund 80 Personen in dem Dorf an der italienischen Grenze. Vor dem Unglück waren es doppelt so viele.



Der ehemalige Bürgermeister Roland Squaratti mit Pächterin Monika Holzegger und Alt-Bundesrat Adolf Ogi vor dem Stockalperturm.



Blick in ein Doppelzimmer. Früher gab es keine Fenster. Die schmalen Luken sind nachträglich eingebaut worden.

sagte ich mir: Wir dürfen das Dorf nicht seinem Schicksal überlassen», so Ogi. «Gondo ist das Tor zur Schweiz und damit unsere Visitenkarte. Mit dem Hotel- und Restaurantbetrieb im Stockalperturm kehrt wieder mehr Leben im Dorf ein», ist Ogi überzeugt.

Die Pächterin Monika Holzegger hat sich für ihren Betrieb eine reine Frauencrew zusammengestellt.

«Unser Haus bietet sich vor allem für Semingäste an»,

ist Holzegger überzeugt. Das Haus verfügt über einen Plenarraum und zwei Sitzungszimmer. «Semingäste suchen Ruhe und Abgeschiedenheit. Bei uns finden sie beides», führt Monika Holzegger aus.

Ein weiteres Gästesegment sind Wanderer, die auf dem wieder in Stand gestellten Säumerweg von Brig über den Simplon ziehen. «Für

diese Gäste haben wir ein modernes Massenlager eingerichtet», erzählt die Pächterin.

Und wer als Durchgangsreisender mit dem Auto über den Pass fährt, findet im Restaurant eine neue Verpflegungsmöglichkeit. Küchenchefin Nathalie Albrecht hat Erfahrungen in renommierten Häusern wie dem «Baur au Lac» in Zürich oder dem Quellenhof Bad Ragaz gesammelt und lässt sie nun in die Karte ihres neuen Arbeitortes einfließen. «Ich biete eine frische, gutbürgerliche Küche an», erzählt sie. Ihr schwebt vor, dass bei der Menüplanung die gehandelten Güter des 17. Jahrhunderts eine Hauptrolle einnehmen. Jene Güter, die auch bei der Namensgebung der Hotelzimmer Pate standen. Die Zimmer haben nämlich keine Nummern, sondern Namen wie Gerste, Weizen, Salz oder Kaffee.

ruth.marending@gastronews.ch

Auf- und Umbau des Stockalperturms in Gondo

Erstellung:	Der Stockalperturm wurde im 17. Jahrhundert von Kaspar Jodok von Stockalper erbaut. Der Handelsmann kontrollierte den Warentransport über den Simplon und besass das Salzmonopol.
Zweck:	Der Stockalperturm diente einst als Warenlager und als Herberge für Säumer und Lasttiere. Nach dem Wiederaufbau wird im Turm ein Hotel und Restaurant geführt. Verantwortlich für den Aufbau ist die Stiftung Stockalperturm.
Konzept:	Seminar- und Eventhotel mit Plenarsaal für 100 Personen, zwei Sitzungszimmern, Restaurant und Bar, Speisesaal, Gewölbekeller mit Carozet. Hotelbetrieb auf drei Stockwerken mit 42 Betten (9 Doppel- und 1 Familienzimmer), zusätzlich 20 Betten im Massenlager
Preise:	Doppelzimmer: 140 Fr., Einzelzimmer: 100 Fr.
Investitionen	7,6 Mio. Franken
Öffnungszeiten:	ganzjährig geöffnet, Restaurantbetrieb täglich von 9 bis 23 Uhr (ausser montags)
Kontakt:	Hotel-Restaurant Stockalperturm, Simplonstr. 1, 3907 Gondo, Tel. 027 979 25 50 www.stockalperturm.ch