

Geniessen in Gondo

Wo die wilden Kerle wohnten

Text: Conny Schmid

Bild: Stefan Walter

Ausgabe: Beobachter 2/10

Im früheren Schmuggler-Eldorado Gondo ragt das Hotel Stockalperturm in die Höhe – ein Bau mit bewegter Vergangenheit und einer Hausherrin mit vielen Ideen.



«Ich wollte zurück ins Wallis»: Monika Holzegger ist Gastgeberin im imposanten Stockalperturm gleich neben dem Zollgebäude.



Die Anreise ist grandios. Sie führt per Postauto über den Simplonpass – und fast möchte man davon abraten, die Fahrt von hier überhaupt noch fortzusetzen. Zu schön der Ausblick auf die verschneiten Viertausender rundum, zu herrlich das Vergnügen, den Snowkitern in dieser glitzernden Winterwelt zuzuschauen, zu verlockend die frisch gespurte Langlaufloipe, die auf 2000 Metern über Meer einsam auf Sportler wartet.

Wer will da noch nach Gondo? Hinunter in dieses winzige Grenzdorf, das eingepfercht zwischen mächtigen, grauen Felswänden liegt, wo nicht mal Lichtkranke einen Sonnenschutz brauchen und aus dem nach der Unwetterkatastrophe vor zehn Jahren selbst Einheimische flohen? Beklemmung überkommt einen, ein Frösteln durchläuft die Glieder. Nein, Ferien will man in diesem Dorf, das aus einer Strasse, einer Tankstelle, einer Kneipe, der

Kirche, dem Zoll und einer Handvoll Häuser besteht, nicht machen.

Wäre da nicht der Stockalperturm. Mitten im Dorf, kantig, grau und imposant wie die Felswände links und rechts der Strasse steht der stolze Bau aus dem 17. Jahrhundert. Damals ein Warenlager und wuselnder Güterumschlagplatz, erstellt von Kaspar Jodok von Stockalper, der dank dem eckigen Turm im grenznahen Dorf den gesamten Warenverkehr zwischen Italien und dem Wallis kontrollierte. Eine Herberge für Kaufleute, ein Eldorado für Schmuggler. Und heute, nach dem Wiederaufbau, ein Hotel der besonderen Art. Architektonisch ein Wurf, der altes Gemäuer und neuen Beton gekonnt verbindet, weder das eine verleugnet noch das andere imitiert. Allein dieser Anblick ist die Reise wert.

Die Hausherrin Monika Holzegger – sie nennt sich lieber Gastgeberin – sitzt am Empfang. Sie ist heute ausser dem Koch die Einzige im Dienst. «Im Winter ist hier nicht so viel los, da ist das allein zu schaffen», erklärt sie. Erstaunlich, denn immerhin bedeutet das, im Restaurant zu bedienen, das Telefon zu hüten, stets ein Auge auf die Réception zu haben – und nun nebenher auch noch dem Besuch Auskunft zu geben und ihn durchs Haus zu führen. Dass Monika Holzegger das schafft, verwundert weniger, wenn man ihren Werdegang kennt. Die Kurzversion geht so: mit zarten 19 der Liebe wegen aus Österreich ins Wallis gekommen, betriebswirtschaftliche Ausbildung an der HWV Visp, einige Jahre Finanzcontrolling und mit 28 Übernahme der Leitung einer Unternehmensfiliale in Italien mit 100 Untergebenen – ohne ein Wort Italienisch zu können. Mutig ist sie. Draufgängerisch fast. Für Monika Holzegger, so scheint es, existiert das Wort «unmöglich» gar nicht. «Ich habe mich nie gefragt, ob ich mir das zutraue. Ich habs einfach getan.»

Ihre Karriere wäre wohl nahtlos weitergegangen. Doch die 35-Jährige passte: «Ich wollte zurück ins Wallis», sagt sie in nahezu perfektem Dialekt. Die Lust aufs Abenteuer ist geblieben. Da kam ihr der Stockalperturm gerade recht. Denn Holzegger hat keinerlei Erfahrung in der Gastronomie – das Führen eines eigenen Hotels war genau die Herausforderung, die sie suchte. Erst recht, weil ihr alle davon abrieten. «Lass die Finger davon!», habe es geheissen. Ausgerechnet an diesem unwirtlichen Ort ein Gasthaus zu führen, das kann nur schiefgehen!

Altes Wissen bewahren



Die Skeptiker wurden eines Besseren belehrt. «Wir hatten im zweiten Jahr 3000 Logiernächte, an manchen Tagen haben wir sogar zu wenig Betten», bilanziert sie stolz. Und wenn sie den Gast durchs Haus führt, langsam, fast andächtig den Turm hochsteigt, auf die schiefen Treppen und die Übergänge von altem zu neuem Mauerwerk hinweist, auf die Tragbalken zeigt und erklärt, wie das Dachgebälk erstellt wurde, spürt man den Respekt, den sie dem geschichtsträchtigen Ort entgegenbringt.

Die Zimmer sind nach Waren benannt, die hier einst gelagert und gehandelt wurden. Tee, Zucker, Salz. Im komplett erhaltenen Gewölbekeller serviert die Weinliebhaberin den Saft alter Walliser Traubensorten: Lafnetscha, Himbertscha und Gwäss.

Holzegger legt viel Wert auf Tradition und darauf, dass altes Wissen nicht verschwindet. Auf der Karte findet man denn auch viele typische Walliser Gerichte. Ein besonderes Erlebnis ist das Schmugglermenü: Minestrone, Safranrisotto,

«Gsottus» (gesottenes Fleisch), «Sii» (Roggenbrot/Rotweincreme) und dazu von der jungen Hôtelière höchstpersönlich vorgelesene alte Schmugglergeschichten.

Gondo, so erfährt man, war einst nicht nur zentraler Handelsumschlagplatz, sondern auch ein Goldgräberdorf. «Hinten im Zwischbergental liegen etwa 20 Stollen», erklärt die Gastgeberin. Wir stehen im hoteleigenen Museum, das Gondos ganze Goldrauschvergangenheit dokumentiert. Aus Gondogold wurden auch einige wenige Goldvreneli geprägt. «Man erkennt sie an der Farbe, sie sind gelblicher als andere, weil Gondogold nicht viel Kupfer enthält», erklärt Holzegger. Auf geführten Touren können Besucher die Minen besichtigen.

«Gondo hat viel Potential», bekräftigt Holzegger immer wieder. Man spürt, dass sie gerne noch mehr machen würde. «Man muss die Region als Ganzes vermarkten, es geht nicht, wenn jeder vor sich hin werkelt», sagt die Betriebswirtschafterin – und man ahnt, dass sie mit solchen Ideen nicht überall auf Anklang stösst. Die Herausforderungen gehen ihr hier so schnell nicht aus.

Hotel Restaurant Stockalperturm
Simplonstrasse
3907 Gondo
Telefon 027 979 25 50
www.stockalperturm.ch

Öffnungszeiten: Restaurant November bis April montags und dienstags geschlossen, sonst täglich 8 bis 23 Uhr. Hotel durchgehend täglich geöffnet

Anreise: Postauto von Brig Richtung Domodossola über den Simplon oder mit dem Autozug durch den Tunnel nach Iselle, von dort Bus nach Gondo

• **Wintereintopf nach Walliser Art**

Rezept für 4 Personen: 2 grosse Kartoffeln, 300 Gramm Stangensellerie und 150 Gramm Karotten fein würfeln und in einer grossen Pfanne mit Olivenöl dünsten. 400 Gramm Schweinsbratwürste begeben und kurz Farbe annehmen lassen. 150 Gramm Indianerbohnen dazugeben und mit 1 Liter Rindsbouillon aufgiessen. Bei kleiner Hitze zirka 20 Minuten köcheln lassen. Frische Petersilie oder Schnittlauch begeben und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. 200 Gramm gekochte kleine Teigwaren (zum Beispiel Hörnli) dazumischen. Würste nach Belieben in Scheiben schneiden. Heiss servieren mit gewürfeltem Raclettekäse.