



Haben ihre Teamfähigkeit in einer Skihütte getestet: Willy und Dorly Camps vom Hotel Restaurant Bergsonne.

Hoch auf der Rigi

Das besondere Paar Gefunkt hat's beim Deltafliegen, und noch heute sind sie am liebsten in luftiger Höh', in ihrem Hotel Bergsonne in Rigi Kaltbad: Willy und Dorly Camps.

FRANZISKA EGLI

Wer es nicht besser weiss, hält das fast nicht für möglich: Auch Gastropare

können sich ausserhalb ihrer Arbeit kennenlernen. So geschehen bei Willy und Dorly Camps, die sich anno 1981 beim Deltafliegen über den Wegliefen und Gefallen aneinander fanden. Noch heute lachen beide schallend, wenn sie Ungläubigen diese Geschichte erzählen.

Aber so war es: Sie war damals nach ihrer Kochausbildung im Hotel Hörnli in Küsnacht tätig, er im edlen «Château Gütsch», und dazwischen lagen der Landeplatz und ihre Zimmerstunden. Willy Camps ist heute manchmal noch bass erstaunt, dass er um die halbe Welt reisen musste, um dann ausgerechnet in Küsnacht am Rigi seine zukünftige Frau, «zumal eine Köchin», ruft er, kennenzulernen.

Statt eine internationale Karriere zog es ihn zurück ins Elternhaus

Das war ohne Frage ideal, denn das Hotel Bergsonne im autofreien Ferienort Rigi Kaltbad hoch über dem Vierwaldstättersee, das ursprünglich ein Kinderheim war, und das sie seit 22 Jahren gemeinsam führen, ist sein Elternhaus. Für ihn war es sonnenklar, dass er es irgendwann übernehmen würde. Und so ging er – was heute nicht mehr möglich ist – hier oben zur Schule, absolvierte die Hotelfachschule in Luzern, und schlug eine internationale Karriere, die er im «Hilton» Basel hätte beginnen können, in den Wind. «Danach», vermutet er, «hätte ich die Bergsonne nicht mehr zu übernehmen brauchen». Anders gesagt: Das Elternhaus war ihm schlicht wichtiger.

Sie, eine Bauerstochter, lernte Koch, nachdem sie den Traum vom

Konservatorium begraben hatte. Sie erzählt: «Da wir nicht wussten, ob wir ein gutes Team sind, haben wir für eine Saison das Skihaus Stos übernommen.» – «Eine Skihütte. Und das nach Stationen wie Hilton und Carlton», sagt er.

Wie sie daneben noch Kinder grossgezogen haben, ist ihr ein Rätsel

Camps haben für ein Hotelierspaar eine erfrischend unkonventionelle Art. Sie zogen ganz klassisch zwei Kinder gross hier oben. Wie sie das alles unter einen Hut gebracht habe, wisse sie nicht mehr, sagt sie. Camps haben das Berghaus mit seinen 15 Zimmern umgebaut und verwöhnen mit einem kleinen Team alle, die des Weges kommen, mit ihrer regionalen 14-Gault-Milau-Punkte-Küche mit asiatischem Touch.

Aber neben ihrer Arbeit ist auch anderes möglich. Dorly Camps erzählt begeistert von der USA-Reise, eine Reise nach Australien zu machen. «Schpinnsch!», habe sie gerufen. – «Du wirst es bereuen, wenn ihr nicht geht», habe ihn jedoch ein Gast gemahnt. Sie reisten. «Diese Wochen», schwärmen beide, «waren der absolute Wahn».

Nun, bei Camps' muss was gehen, und so «schnitzt» der 53-Jährige in der Freizeit mit der Motorsäge Holz-Skulpturen, die den Garten zieren. Sollten einst die Kinder die «Bergsonne» nicht übernehmen wollen, ist das o.k. Ausser natürlich, witzelt Camps, seine Tochter lerne urplötzlich einen Koch kennen.

Die Serie **Gastropaar** erzählen ihre Geschichte erscheint jeweils in der letzten htr des Monats

Saftiger Pinot noir aus dem Aargau



Geny's

Geny Hess, Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer und Europäischen Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Weinkarten und -keller. Geny's Weinkolumne erscheint 14-täglich in der htr hotel revue.

Eine Auslese von Schweizer Winzern macht Weine, die sich mit den besten Europas messen können. Diese Tatsache hat sich im Ausland noch kaum herumgesprochen. Die begehrten Gewächse von innovativen Winzern aus Graubünden, Tessin, Wallis, Waadt und Genf sind rar und sehr schnell ausverkauft. Ausserdem trinken wir Schweizer unsere besten Weine lieber selber. Und warum sollte man im Ausland über Wein reden, den man wahrscheinlich doch nie ins Glas, geschweige in den eigenen Keller bekommt. Zudem wird eine mögliche Auslandsnachfrage auch dadurch gebremst, dass Schweizer Weine als zu teuer gelten. Wer jedoch mit offenen Augen und Ohren durch die Schweizer Weinlandschaft pirscht, dem sei versichert, dass er in allen Landesteilen Gewächse entdecken kann, die bezüglich Preis-Leistungs-Vergleich mit dem Ausland standhalten können.

In den letzten Jahren sind in der Schweiz auch weniger bekannte Weinregionen aus dem Dornröschenschlaf erwacht, wie etwa im Aargau. Im Aargauer Weinberg dominiert bei den Roten der Pinot noir. Seit Generationen besitzt die Familie Umbricht in Untersiggental einen Mischbetrieb, auf dem Obst- und Gemüsearten angebaut werden und bis 1980 Viehzucht betrieben wurde. Diese wurde damals zu Gunsten

des Weinbaus aufgegeben. Nach fast dreissig Jahren Weinbau haben Marie-Theres und Erwin Umbricht 2007 den Gutsbetrieb ihren Söhnen übergeben. Fredy Umbricht leitet den Acker- und Gemüsebau, Pirmin Umbricht widmet sich dem Weinbau. Die Augen des jungen Winzers leuchten, wenn er voller Stolz sagt: «Mein Bruder lebt für das Gemüse und ich für den Wein, was gibt es Schöneres, als zwei Naturprodukte, die unter dem gleichen Stern gedeihen.»

Nach sieben Lehr- und Wanderjahren auf verschiedenen Weingütern in der Schweiz, Italien, Kalifornien, Chile und Frankreich kehrte der junge Winzer 2001 voller Tatendrang und neuen Ideen zurück. Sympathisch ist die Tatsache, dass der Anbau von ortsfremden Rebsorten – eine weit verbreitete Modeerscheinung – für Umbricht Spielereien sind. Er bemüht sich um den Pinot noir. Mit ihm hat er Freundschaft geschlossen.

Pirmin Umbricht ist ein typischer Vertreter einer jungen Winzergeneration. Dank ihrer Verbundenheit mit der Scholle, ihrem Interesse am Beruf und ihrer Bereitschaft für Innovation wird sie langfristig auch einer wenig populären Weinregion zu einem höheren Bekanntheitsgrad verhelfen. Umbrichts Pinot noir ist der Beweis, dass die sanfte Hügellandschaft im Kanton Aargau hervorragende Weine hervorbringen kann. Der 2007 Pinot Noir Sélection Pirmin Umbricht ist eine Edelkomposition voll von filigranen, saftigen Aromenwerten, gepaart mit wunderbar reifen, eingebundenen saftigen Tanninen. Er zeigt einen beeindruckenden Nachhall von Frucht und Authentizität, ein anregendes Gewächs voll von Wohlgefühl und Zufriedenheit.

Der Pinot noir liegt dem jungen Winzer Pirmin Umbricht sehr am Herzen.

ZVG

tolle Aussichten

75 Jahre

Als KMU haben Sie mit WIR mehr Gäste mehr Umsatz mehr Gewinn Rufen Sie uns an: 0848 133 000

WIR Bank
www.wirbank.ch

Basel • Bern • Chur • Luzern • St. Gallen • Zürich • Lausanne • Lugano