

Zeitschrift: Energie & Umwelt : das Magazin der Schweizerischen Energie-Stiftung SES

Herausgeber: Schweizerische Energie-Stiftung

Band: 3 (1984)

Heft: 1: Wald!

Artikel: Hotel Ucliva Waltenburg/Vuorz

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-586185>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

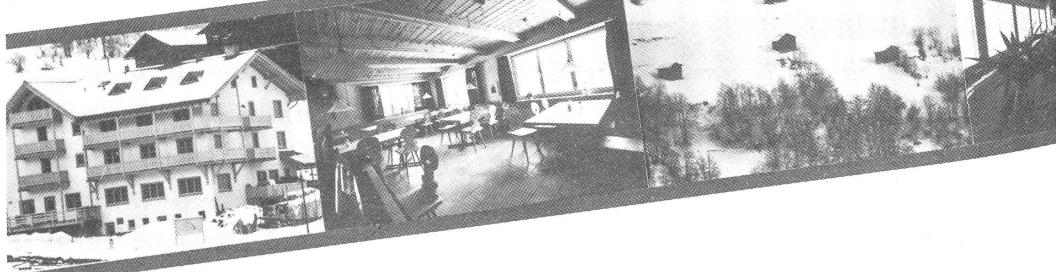
DAS GUTE BEISPIEL

Hotel UCLIVA Waltensburg/Vuorz

- Ein Hotel, welches sparsam mit den Rohstoffen umgeht.
- Ein Hotel, welches beispielhaft den Weg in eine sanfte Tourismus-Entwicklung weist.
- Ein Hotel, welches die Schaffung von Arbeitsplätzen in einem von Abwanderung bedrohten Bergdorf ernst nimmt.
- Ein Hotel, welches von Leuten der Region mitgeplant, von Handwerkern der Region mitgestaltet worden ist.
- Ein Hotel, in welchem Kinder keinen Schreck, sondern willkommene Gäste sind.
- Ein Hotel, in welchem sich nach den Mahlzeiten keine Abfallberge auftürmen. Kurz, ein ungewöhnliches Projekt, das zeigt, dass der andere Weg gar nicht so schwierig ist.

Freitag

Auf der Fahrt nach Waltensburg/Vuorz im Vorderheinalt studiere ich Prospekt und Artikel über dieses Hotel. So viel Publicität, so viele Vorschusslorbeeren: sind es Utopien oder ist es den Initianten gelungen, ihre Pläne zu verwirklichen? Die Vorgeschichte: 1978 lehnte die Bevölkerung von Waltensburg eine Grossüberbauung mit 50 vorfabrizierten, aus Deutschland importierten (!) Schwesternhäuschen ab. Einige Dorfbewohner setzten sich zusammen: Wie können solche Fehlentwicklungen gestoppt werden, wie aber kann sich im Dorf trotzdem eine Tourismusindustrie entwickeln? Eine ETH-Studiengruppe nimmt sich dieser Frage an: Ein Gestaltungsplan wird aufgelegt, die Idee findet Gehör. Man gründet eine Genossenschaft, die Corporiazun Quaterfegl, 10 jüngere Waltensburger sind die Initianten.



Die Idee nimmt in den folgenden Jahren immer konkrete Formen an. Die Corporiazun Quaterfegl findet Anhänger in der Bevölkerung und bei Leuten aus dem Unterland, aus Umweltschutzkreisen, aus dem Verkehrs-Club, Gewerkschaftsbund usw.

«Es ist ihnen gelungen, diesen Neubau in ästhetischer, raumplanerischer und Energiepolitischer Hinsicht, zeitgemäß und umweltgerecht zu gestalten.»

Ästhetisch zeitgemäß und umweltgerecht – unterwegs in Ilanz, blicke ich über den Bahnhof hinweg zum Hotelhochhaus «International». Ja, ich weiss, was sie damit meinen. Wie kann eine Gemeindebehörde einen solchen Klotz in dieser Landschaft bewilligen? Energiepolitisch – dazu gehört auch, dass das Hotel mit öffentlichen Transportmitteln erreichbar ist. Das Postauto halte gleich neben dem Hotel, heisst es im Prospekt. Als ich das Billet löse, verlange ich «bis Hotel Ucliva», – «Darums», stellt der Schalterbeamte das Billet aus. Er weiss Bescheid. Dann geht es in die Höhe, das Dorf liegt am verschneiten Hang, lang hingezogen, Holzbauten, von der Sonne verbrannt, Steinhäuser mit kleinen Fenstern. Alles scheint hier noch intakt zu sein. Ein paar Beizen, die Bäckerei, die Käserei, zwei Lebensmittelläden.

Dann, nach dem Dorf, biegt das Postauto um einen Rank. Aha, ich erkenne das Hotel auf dem ersten Blick. Es sieht so aus wie auf dem Prospekt. Unaufdringlich fügt sich der Bau in eine Mulde im Rank, die weisse Front aufgelockert durch vorgehängte helle Holzbalkone, schützend darüber das Dach mit seinen Giebeln nach Westen, nach Süden. Rechts der Strasse eine böse Wunde; der Parkplatz des Skilifts, der etwas weiter oben beginnt.

«Sie gehen ins «Ucliva»?» fragt ein alter Mann, der ebenfalls beim Halt «Darums» ausgestiegen ist. «Ja, es ist gut, das Hotel, eine gute Sache», fügt er hinzu, und schwenkt ab zur Skilift-«Usteria», einem hässlichen Zementblock. «Usteria» steht auch neben der massiven Eingangstüre, aus dem gleichen Holz wie die Balkone. Es sieht alles noch sehr neu aus. Es ist alles noch sehr neu.

Die Gaststube: roter Steinboden, helle Holztische und Stabellen, Pflanzen. Eine eigenartige Strenge, Sachlichkeit geht von diesem Raum aus – und dennoch ist es gemütlich. «Understatement», könne man sagen. Der Empfang ist freundlich, man spürt, dass die Leute gerne hier arbeiten, der Ton ist angenehm, keine Hektik. Aber ich weiss dennoch nicht so recht, ob ich Du sagen darf oder Sie sagen muss.

Das Zimmer ist noch nicht bereit. In der Zwischenzeit setze ich mich mit Martin Volkart, dem Geschäftsführer des Hotel «Ucliva», in der Gaststube an einen Tisch, bombardiere ihn mit Fragen. Ich sage, dass mir der Raum sehr gut gefällt. «Schau Dich mal genau um, merkst Du etwas?» – Ja, es hat keine Werbung, es baumeln keine schreienden Plakätschen von der Decke «heute zwei Vermicelles für eines» oder «Probieren sie unsere Hausspezialität – Toast Hawaii». Es gibt keine Werbung im ganzen Haus. Auch die Aschenbecher sind neutral. Es tut wohl.

«Woher kommen die Leute, die hier arbeiten?», will ich wissen. «Wir sind acht, vier sind aus dem Dorf oder der Region, vier kommen woanders her, zum Teil sind sie aus dem Gastgewerbe, zum Teil haben sie früher etwas anderes gemacht», erläutert Martin. Das Hotel ist nicht ein selbstverwalteter Betrieb, aber die Entscheidungsstrukturen sind demokratisch-partnerschaftlich, man spricht über die anstehenden Fragen. Man achtet ebenfalls darauf, dass niemand alle «Dreckarbeit» machen muss, man übernimmt die verschiedenen Aufgaben im Rotationsprinzip. Und der Geschäftsteiler? «Ich bin noch Heizer, helfe auch im Service oder wo es nötig ist.»

Das Stichwort Heizen ist gefallen. «Gernade in den Berggebieten gibt es viele Möglichkeiten zur Nutzung erneuerbarer Energie» ist zu diesem Thema den Presseunterlagen zu

der Energieexperte Martin Lenzlinger. Im Hotel «Ucliva» ist vieles aus Holz gebaut, und Holz wird weiterhin viel verwendet: zum Heizen.

Wir gehen in den Heizkeller. Vom Holzlager her der angenehme Geruch des trocknenden Holzes. Die Heizung ist beeindruckend. Das hat nichts mehr zu tun mit dem kleinen Holzöfeli, wie wir uns das vielleicht vorgestellt hätten. Die Holzprügel, die in den «Rogo» gefüllt werden, haben auch nichts gemeinsam mit Holzscheitern. Die technischen Daten aus der Unterlage des Energiefachmannes: «Die Wärmeerzeugung geschieht durch einen Holzgas-Generator, den «Rogo». Der Brennstoff, Holz, wird im Generator durch Wärmeeinwirkung destilliert. Die entstehenden Schwelgase werden nicht ungenutzt durch den Kamin ins Freie gelassen, sondern durch das Glutbett gesaugt und bei Temperaturen von 1000 bis 1300 Grad C in brennbares Holzgas umgewandelt. Ein Stahlheizkessel mit einer Leistung von 139 kW gibt die erzeugte Wärme an das Heizungswasser ab. Das im Kessel erzeugte Warmwasser wird über Pumpen zum Verteiler geleitet. Dort wird es auf die verschiedenen Heizgruppen und auf einen Wärmespeicher mit einem Inhalt von 6000 Liter verteilt.»

Genutzt wird auch die Abwärme aus der grossen Hotelküche.

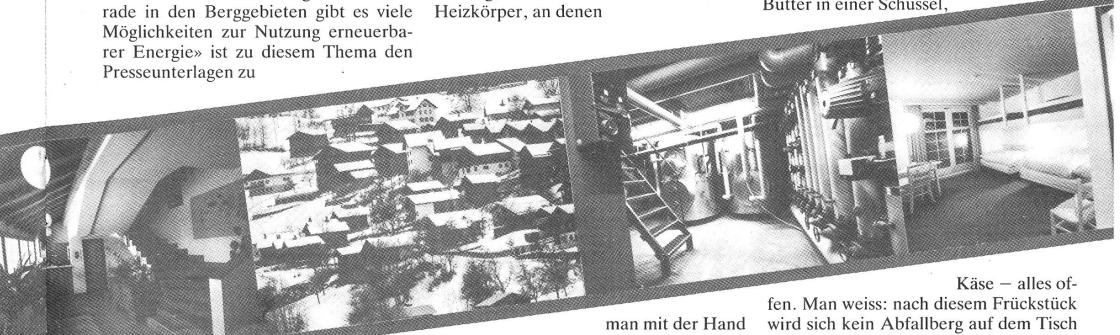
In den Zimmern sind Thermostate angebracht, die Raumtemperatur beträgt 19 bis 20 Grad. «Letzthin meinten Gäste, ihr Zimmer sei schon ein wenig kalt gewesen – es habe halt keine Heizkörper drin gehabt!» erzählt Martin lachend eines der ersten Hotelepisoden. Ein psychologisches Problem, nicht ein heiztechnisches: Die Zimmer haben Bodenheizung, da sieht man natürlich keine Heizkörper, an denen

Auch hier die gleiche geschmacksvolle Schlichtheit, auch das gehört zum Konzept. Nichts Überflüssiges, kein pseudoeineheimischer Kitsch, dafür das, was wichtig ist, in guter Qualität: das Bett, die Decken, die Möbel. Das Zimmerangebot ist vielfältig, denn das «Ucliva» will ein Familienhotel sein: es hat dementsprechend Zweier-, Vierer-, Sechserzimmer. Man will in Zukunft Kurse durchführen, offen sein für Gruppen, da sind Zimmer mit mehreren Betten von Vorteil. Und trotzdem hat es Platz in den Zimmern, man fühlt sich nicht beengt. Auch hier wird das Hotel seinen Ansprüchen gerecht, Erholung und Entspannung zu bieten. Die Zimmer laden dazu ein.

19.15 Abendessen, war irgendwo zu lesen. Es hat noch nicht viele Leute am Freitag, man fühlt sich fast wie in einer Familie, das Essen ist gut, der Wein auch. Nach dem Essen bleibt man sitzen, es hat Zeitungen, in denen man blättern kann, man plaudert, die beiden Köche setzen sich nach dem Kochstress ebenfalls an einen grossen Tisch in der Gaststube, essen mit denen, die vorher serviert haben. Die Atmosphäre stimmt, die Idee vom partnerschaftlichen Zusammenwirken mit den Gästen.

Samstag

Das Frühstück wird nicht serviert, es habe ein Selbstbedienungsbuffet, war mir am Abend vorher bedeutet worden. Als ich den Tisch mit dem Angebot sehe, bin ich restlos von der Idee «Ucliva» überzeugt: Da stehen grosse Töpfe mit Konfitüre, Gläser mit Ovo, Zucker, Tee, Butter in einer Schüssel,



mit der Hand entnehmen. Zum Beispiel Sonnenenergie, zum Beispiel Holz: «Die Berggebiete mit ihren grossen Waldflächen haben noch bedeutende Reserven für eine verstärkte Holznutzung. Dass dabei zusätzliche Arbeitsplätze entstehen im Wald, in den Sägereien und in der holzverarbeitenden Industrie versteht sich von selbst», meint

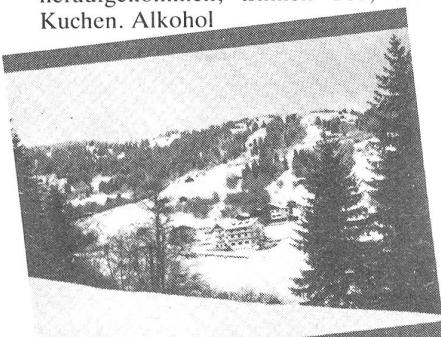
Käse – alles offen. Man weiss: nach diesem Frühstück wird sich kein Abfallberg auf dem Tisch türmen, man muss keinen Kampf mit klemmenden Konfitürenbehälterchen oder schmierenden Kaffeerahpäckli ausfechten. Darauf angesprochen lachte Martin: «Ich hatte mir zum Frühstück gar nichts weiter gedacht. Vor dem ersten Tag sprachen wir darüber und plötzlich sagte einer: «Halt, das geht dann nicht, dass wir alles abgepackt auf den Tisch stellen und dann noch diese scheussli-

chen Plastikkübel dazu.» So diskutierte man das Problem und kam zur Lösung mit dem Frühstücksbuffet, mit den offen angebotenen Lebensmitteln. Auch der Zucker steht in Gläsern auf dem Tisch, der Rahm zum Kaffee wird in Krüglein serviert.

Umweltgerecht ist also nicht nur Schlagwort, nicht Alibi in Form von Holzheizung und soliden Stabellen. Der bewusste Umgang mit Materialien, der Verzicht auf unnötigen Ballast wird auf allen Ebenen durchzogen. «Die einzigen Konserven die wir brauchen, sind Cornichons und Silberzwiebeln», erklärt der Koch, den ich vor dem Mittagessen noch kurz mit Fragen belästigte. Auch in der Küche achtet man streng auf Umweltfreundlichkeit: Abgewaschen wird mit phosphatfreien Waschmitteln, das Gemüse ist, so weit wie möglich, biologisch, der Reis ebefalls oder die Frühstücksflocken. Im Sommer will man einen eigenen Garten anlegen, so viel wie möglich selbst einmachen und konservieren. Milch, Brot und Eier sind kein Problem: sowohl der Bäcker wie der Käseriesitzer sind Mitglieder der Corporazion Quaterfegl, beide froh über den neuen Kunden mit dem grossen Hotelhunger. Und Hühner gibt es noch genug, auch ohne Batterie.

Saustag- Nachmittag

Die Gaststube ist voll. Skifahrer wärmen sich auf, das Wetter ist schön, der Schnee etwas dünn. Familien aus dem Dorf sind heraufgekommen, trinken Tee, essen Kuchen. Alkohol



gibt es nicht für die auswärtigen Gäste. Nicht, weil man die Skifahrer vor Unheil bewahren möchte, sondern weil «Chur» keine Ausschankgenehmigung erteilen will. Das sei eine unleidige Geschichte, meint Martin, denn der Bäcker im Dorf habe sich bereit erklärt, sein Patent dem «Ucliva» abzutreten. Es sei also nicht eine Frage des Nichtkönnens, sondern des Nichtwollens. Diese fehlende Ausschankgenehmigung beschäftigt die Hotelleute. «Die Leute vom Dorf, die wollen am Abend doch ein Bier, ein Glas Wein trinken», geht die Klage, «wenn wir das nicht bieten können, kommen sie nicht zu uns

herauf.» Ein noch ungelöstes Problem: Die Integration im Dorf. Obwohl Leute aus dem Dorf Genossenschaften sind, obwohl Leute aus dem Dorf im «Ucliva» arbeiten. Aber vielleicht braucht es dazu noch etwas Zeit, müssen sich die Waltensburg zuerst an «ihr» Hotel gewöhnen. Nun ist alles noch ungewohnt, anders als sonst in Waltensburg. Auch die Speisekarte, schön bestückt mit einheimischen Spezialitäten wie Gerstensuppe und Capuns, fand nicht einhellig Anklang. Ein einheimisches Gericht fehlte: Pommes frites. Die Köche schmunzeln, darauf angesprochen. Ja, die Sache mit den Pommes frites. Kann man eine «alternative» Menukarte führen und damit die Leute aus dem Dorf herauftaufen? Nein, man kann nicht, und in Zukunft wird es auch im «Ucliva» Pommes frites geben. Ohne Konzessionen geht es auch hier nicht, denn das Hotel ist auf die Leute aus dem Dorf, auf Passanten, auf die Skifahrer angewiesen. Und die haben oft Pommes-Frites-Hunger.

Saustagabend

Alle Tische sind besetzt. Eltern suchen zusätzliche Kinderstühle. Familienfreundlich, Kinder willkommen, heisst es im Prospekt. Und Kinder hat es, jede Menge. Niemand stört sich an den kleinen Gästen, die zwischen den Beinen der Grossen herumkriechen und mal den Sirup auf den Tisch statt in den Mund schütten. Oben, unter dem Dach, gibt es einen nett eingerichteten Kinderhort, die Kinderbetreuung wird nach Bedarf organisiert. Der Bedarf scheint an diesem Abend gegeben.

Wir bleiben nach dem Essen sitzen. Zwei Männer, etwas wild und ungewohnt sehen sie aus, setzen sich zu uns. Man kommt ins Gespräch. «Wir haben alle Plättli gelegt», erzählen sie. Sie sind nicht aus dem Dorf, sie leben unten, im Wald, haben Holz geschlagen, den Wald aufgeräumt. Nun können sie ihr Holz ans «Ucliva» verkaufen. Zwei Menschen aus einer ganz andern Welt, Weltenbummler, Träumer, was sie erzählen, von ihrem Leben im Wald, draussen, unterwegs, ist spannend, seltsam, Dichtung und Wahrheit: «Wir haben den Boden gelegt: eine Landepiste für Begegnungen.»

Wir blicken uns um: rundum Zufriedenheit, angeregte Gespräche zwischen Leuten, die sich vorher vielleicht noch nie gesehen hatten. Ja, es hat etwas auf sich mit dieser Landepiste.

Sonntag

Ein Schneespaziergang. Dann heisst es die Rechnung zahlen, zusammenpacken. Ist das Hotel nun teuer oder nicht? Band-

breite von billigster Variante: 1 Person in grossem Zimmer (Zwischensaison), Halbpension Fr. 38. –, bis teuerster Variante: 1 Person (Hochsaison) in Doppelzimmer, Halbpension: Fr. 63. –, Ich zahlte 52 Franken.

Hier wäre es an der Zeit, etwas über die Finanzierung zu sagen. Ein Hotel mit 500 Besitzern wurde am Anfang festgehalten. Beim Hotel «Ucliva» bildete ein innerhalb und ausserhalb der Region breit gestreutes Genossenschaftskapital die Finanzierungsbasis. Auch Vertreter des regionalen Gastgewerbes beteiligten sich, unterstützten den Aufbau des Hotels. Die Banken stellten das notwendige Fremdkapital zur Verfügung, auch die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredite prüfte das Projekt und befand: unterstützungswürdig. In den Unterlagen ist zu dieser Finanzierungsart zu lesen: «Breit abgestützte Trägerschaften auf genossenschaftlicher Basis könnten zur Finanzierung und Realisierung touristischer Vorhaben, die im langfristigen Interesse der Bergbevölkerung liegen, künftig an Bedeutung gewinnen. ... Vermehrt wird die Erkenntnis reifen, dass die Lösung regionalpolitischer Probleme nicht einfach «von oben» erwartet werden darf, sondern dass eine enge, von echter Partnerschaft getragene Zusammenarbeit nötig ist.»

Der Kostenvoranschlag lautete auf 3,5 Millionen Franken, dank Beschränkung auf die absolut notwendigen Investitionen und dank grosser Zurückhaltung bei bloss «nützlichen» Investitionen konnte er um 300000 Franken reduziert werden. Als das Hotel am 16. Dezember eingeweiht wurde, waren 975 Anteilscheine gezeichnet: 1170000 Franken Eigenkapital.

Die Corporazion Quaterfegl will sich jedoch nicht auf das Erreichte beschränken: Genossenschafter sind weiterhin erwünscht, denn in einer nächsten Etappe soll die Revitalisierungsphase beginnen: bereits bestehende aber unbewohnte Gebäude im Dorf wieder instandstellen für Feriengäste oder Einheimische.

Ein Wort noch zu den Löhnen: «Alternative im Hotel «Ucliva» beinhaltet ... eine professionelle Einstellung und keine Selbstausbeutung», stellte Martin Volkart in seinem «Bericht zur Lage» fest. «So liegen die Durchschnittslöhne über dem Durchschnitt der schweizerischen Saisonhotellerie. Fachwissen bei der Betriebsführung soll dabei jedoch genügend Platz für Mitarbeiter und Gäste lassen, um zu improvisieren und Selbstironie auch einmal anstelle von tierischem Ernst zu stellen.»

Professionelle Einstellung und ein alternatives Konzept: Dies zusammen ergibt die Anziehungskraft des «Ucliva», das auf dem besten Wege ist, ein Haus «mit einer guten Seele und einem guten Geist» (Martin Volkart) zu werden.

Ruth Michel◆