

**DAS ZIMMER-
MÄDCHEN**

Isa Filipa Santos
Silva entstaubt im
Direktorenzimmer
die Porträts der
«Kulm»-Gründer
Johannes und
Maria Badrutt.

Harter Alltag für fünf Sterne: 360 Mitarbeiter sorgen in den Katakomben des **KULM HOTEL ST. MORITZ** für einen rundum sorglosen Aufenthalt der Gäste. Backstage-Besuch bei den stillen Zauberern im Untergrund.

Hinter den Kulissen



DER TAPEZIERER
Giovanni Rossattis
Wunderkammer –
wie im Fellini-Film!
Im Stoffatelier des
Puschlavers türmen
sich die Reservestoffe.

«Brennt jemand ein
Loch ins Polster,
landet der Stuhl bei mir»

DIE NÄHERIN
«Rosa la Diva»
ist die gute
Seele in den
Katakomben.
Ihr Atelier ist
winzig und
voller Wäsche-
berge, die Näh-
maschine uralt:
«Sono felice!»



**DER CHEF-
TECHNIKER**
Klo, Bidet,
Lavabo: Wo immer eine Spülung streikt, ist Gino Fallini zur Stelle. Auch eingefrorene Leitungen und Wasserschäden repariert er.



**DER
ELEKTRIKER**
Gibts im
Haus einen
Kurzschluss,
rückt Adalbert
Plessl aus –
auch nachts.
«In der Neben-
saison fällt
die meiste
Arbeit an.»



**DER
EISMEISTER**
Arktische
Bedingungen
machen
Giuseppe Bera
nichts aus.
Seit 28 Jahren
wässert er
für die Eis-
prinzessinnen
die Schlitt-
schuhbahn.



DIE PATISSIERS
 Chef Vittorio Miggiano und Jessica Agnetto mit der Lips-Wundermaschine. Der Alleskönner ist 45 Jahre alt und noch immer im Einsatz.



DER MALER
 Achille Pruneri kennt jeden Winkel. Der Italiener ist mit seinen Farbkübeln immer auf Achse. «Ein Hotel muss in der dunkelsten Ecke strahlen.»



DER SILBER-CHEF
 Wie bei den Royals ist das Tafelsilber Gold wert! Egidio Di Paolo zählt Anfang Saison jeden Salzstreuer. «Man glaubt nicht, wie viel verschwindet!»

DIE MEISTER-FLORISTIN
 Theresa Schwab im Blumenmeer. Ihre stilvollen Dekors sind Kult. Täglich verteilt sie frische Orchideen auf die 172 Zimmer.



OBEN
BLING-BLING ...
GaultMillaus
«Hotel des
Jahres 2018»
ist ein Palast
mit Klasse.
Kaum einer
weiss, welches
Labyrinth sich
im Unter-
grund befindet.



... UNTEN
TUNNELWELT
Im Reich der
Heizelmänn-
chen: 400 Me-
ter lang sind
die Korridore.
Viele Ateliers
und Werkstät-
ten liegen im
Verborgenen.

TEXT UND FOTOS
CAROLINE MICAELA HAUGER

Eine alte Dame braucht viel Pflege. Besonders, wenn sie 161 Jahre auf dem Buckel hat. Blättert der Lack, rückt Achille Pruneri mit seinen Farbkübeln an und verpasst der anspruchsvollen Lady ein Facelifting. In der Zwischensaison schwingen sechs Maler die Pinsel. Fassaden werden gestrichen, Läden abgeschliffen, Zimmer und Speisesäle aufgefrischt. Rund um die Uhr holt eine Armada von guten Geistern den luxusverwöhnten Gästen hinter den Kulissen die fünf Sterne vom Himmel.

Die Sache hat allerdings einen Haken: Ist ein Handwerker im alten Teil fertig, beginnt er im «Neukulm» wieder von vorne. Ein Grandhotel ist ein Fass ohne Boden. Wie bei Sisyphos. Der König der Korinther musste zur Strafe sein ganzes Leben lang einen Felsen den Berg hinaufwälzen. Kurz vor dem Ziel rollte der Stein wieder ins Tal runter.

Oben im Speisesaal werden Austern und Champagner geschlürft, Trüffel und Kaviar genossen. Direkt darunter arbeiten die Heizelmännchen in ihren Werkstätten. Nach aussen sind die Türgriffe aus Gold. Auf der anderen Seite hält man die simple Variante aus Eisen in der Hand – wie bei Muggli zu Hause.

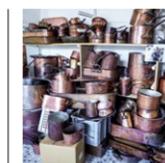
Maler, Schreiner, Elektriker, Innendekorateur: Kein anderes Grandhotel der Schweiz leistet sich so viele verschiedene Berufe. Willkommen auf der Tour de Maison durch die 400 Meter langen

Katakomben. Eine Million Dinge lagern in den verschachtelten Gängen. Manche Ersatzteile sind alt und aus der Mode. Fürs Personalzimmer sind sie gut genug.

In Kisten stapeln sich Hunderte Feuermelder, Siphons, Steckdosen, Wasserhähne, Lichtschalter. Daneben türmen sich Klosumate, WCs, Lavabos, Bidets. Wer sich im Labyrinth vor lauter Staunen verläuft, bleibt für immer verschollen. Oder er verhungert. Es sei denn, er findet rechtzeitig die Abzweigung in die Küche. Auch die liegt im Soussol. 60 Köche wirbeln am Herd, bereiten Leckereien vor, schon beim Zuschauen läuft uns das Wasser im Mund zusammen.

Apropos Töpfe: Starchef Mauro Taufer zieht einen märchenhaften Schlüssel aus der Tasche seines Kittels und öffnet eine Tür. Dahinter türmen sich wie in der Schlossküche von Dornröschen Kupferkessel in allen Formen und Grössen. Der sympathische Italiener holt uns wieder in die Gegenwart zurück: «Leider sind sie nicht kompatibel mit unserem Induktionsherd. Und ziemlich schwer. Wir benützen sie nur noch für Galas und Bankette – weils toll aussieht.»

Das Kulm Hotel hat viele Wunderkammern. In einer der schönsten Ali-Baba-Höhlen, wie Direktor Heinz E. Hunkeler die Ateliers im Untergrund nennt, sitzt der Tapezierer. Bei ihm sieht es aus wie auf einem türkischen Basar. Bis unter die Decke stapeln sich die Stoffballen. Daneben sind alte Teppichrollen aufgebahrt. Irgendwann werden auch sie wieder gebraucht. Bei einem Wasser-



Dornröschens
Küche Antike
Kupferkessel
stapeln sich im
Kellergewölbe.
Sie werden
nur noch für
Galadiners
benutzt.

schaden zum Beispiel. Giovanni Rossatti legt Hammer und Nägel beiseite. Seit knapp fünf Jahren arbeitet er im engen Raum. «Ich erhalte nicht oft Besuch.» Reisst ein Kind einen Vorhang oder eine Bordüre runter, brennt ein Oligarch mit der Zigarre ein Brandloch ins teure Sofa oder ins Zierkissen, wird es von ihm repariert. Stofftapeten bespannt der Tausendsassa ebenfalls.

«Ich habe jedes Muster aus den letzten dreissig Jahren vorrätig.» Sein Geschäft im Puschlav lief mehr schlecht als recht. Als sein Vorgänger pensioniert wurde, stand Heinz E. Hunkeler vor der Entscheidung: Aufträge an externe Handwerker vergeben («was bei einem Haus dieser Grösse ein Vermögen kostet») oder die Stelle neu besetzen. Giovanni: «Ich bin dankbar, dass ich meinen Traumjob weiter ausüben kann.»

200 Franken bezahlten Johannes Badrutt und seine Frau Maria 1856 im Jahr für das heutige «Kulm». Ihre Pension Faller (zwölf Zimmer) war die erste Herberge im Engadiner Nobelort. Dank zugefügten Zinnen und Türmchen wurde das schmucke Palästchen rasch zum Touristenmagneten. Badrutt liess im Grand Restaurant die erste Glühbirne und Bogenlampe der Schweiz erstrahlen –, er brachte sie von der Weltausstellung in Paris mit. Baute die erste Sportbar der Alpen (Sunny Bar). Designte den höchstgelegenen 9-Loch-Golfplatz Europas.

Die britischen Gäste blieben Monate. Sie waren elektrisiert ob so viel Innovationsgeist: Auch das erste öffentliche Telefonnetzwerk der Schweiz wurde ▶

«Ich kenne jeden Winkel dieses charmanten Molochs»

HEINZ E. HUNKELER

► 1889 im «Kulm» eingeweiht. Where else?

2018 gehört das Luxushotel mit vier Restaurants, Nebenbetrieben und 172 Zimmern und Suiten zu den nobelsten Häusern der Welt. Doppelt so viele Mitarbeiter stehen Tag und Nacht im Einsatz. Smarte Dirigenten im Hintergrund: Jenny und Heinz E. Hunkeler. Der Shootingstar hat einen guten Riecher fürs Business. Kein Wunder: Er wuchs ja auch im «Kulm» auf.

«Ich kenne jeden Winkel dieses charmanten Molochs.» Drei Jahrzehnte lang führten seine Eltern Heinz und Erika das Hotel. Heute spielt die dritte Generation Fangis im Keller und Fussball in der Lobby. Viel Zeit verbrachte Heinz als Kind bei der Floristin im Blumenraum. «Meine Mutter half oft aus. Bis heute liebe ich den Duft von Rosen und Lilien.»

Theresa Schwab steht in einem Meer aus Orchideen. Sie hat heute Geburtstag. Hoffentlich schenkt ihr Liebster keine Blumen. «Ich habe den schönsten Job der Welt», schwärmt die Frohnatur. Ihre üppigen Gestecke werden täglich auf den Tischen, in den Vasen und den Zimmern bewundert. Ein grosser Schrank im Untergeschoss sticht ins Auge. Darin lagert das Tafelsilber. Dafür zuständig ist Maître und Sommelier Egidio Di Paolo aus Neapel.

Er öffnet eine der hundert Schubladen. Jeder Salzstreuer und Silberlöffel wird Anfang Saison gezählt. Eine Woche lang putzt seine Crew Bestecke, Schalen, Schüsseln, bis sie blitzblank glänzen. «Sie glauben nicht, was alles verschwindet.» Nicht immer

Handmade
Von der Portiersmütze bis zum Beistelltisch aus dem Schreiner-Atelier: Im «Kulm» setzt man auf Hausgemachtes.



sind es die Gäste, die ein kleines «Souvenir» nach Hause nehmen.

Diebstähle à la «Ocean's Eleven» sind Chefsache. Damit meint Hunkeler nicht die flauschigen Bademäntel. «Es kam vor, dass ein externer Handwerker am Zoll in Chiavenna von der Polizei gestoppt wurde. Im Gepäck hatte er einen Koffer voll Silberbesteck aus unserer Küche.» Den verdutzten Beamten soll der Tunichtgut geantwortet haben: «Ein Geschenk für Papa.»

Das Reich von Näherin Rosa De Sanctis ist winzig. Bunte Fadenspulen sind auf ein Brett an der Wand montiert. Müssen die Nähmaschinen nicht längst im Museum stehen? «Ma no!», ruft sie entsetzt. «Die Alten sind doch viel besser!» Ein Concierge möchte vor der grossen Anprobe noch schnell einen Knopf angenäht haben. Nessun problema!

300 Uniformen werden überarbeitet. «Zu eng», jammert ein Kellner und hält ihr die Hose vor die Nase. Rosa lächelt. Sie weiss: Nach den langen Ferien haben die meisten ein paar Kilo zu viel auf den Rippen. Ein, zwei Wochen im Job – «und der Junge hat wieder sein Normalgewicht».

Arnoldo Cramer-Zanolari ist schlank und rank. Der Schreiner ist nonstop auf den Beinen. Nicht nur als Tierfotograf in der Freizeit. In der heimeligen Werkstatt

riecht es nach Sägemehl. Für einen Event auf dem Eisfeld fräst er Elemente zurecht. An Ostern zimmert er den Hasenstall, bringt die eigenen Kaninchen mit. Nebenan arbeitet Elektriker Adalbert Plessl. Die Funken des Lötkolbens spiegeln sich in seiner Schutzbrille.

In einem verschachtelten Gang machen die Haustechniker Mittagspause, einer telefoniert auf einem ausrangierten WC. Einer ist immer auf Pikett. «Vom Toaster bis zum Dampfbad, unsere Allrounder lösen fast jedes Problem», sagt Heinz E. Hunkeler. «Zehn Prozent des Umsatzes fliesst in den Unterhalt.» Der Chef bescherte dem «Kulm» den aufwendigsten Zimmerumbau seit 1856. Seit 47 Jahren ist das Hotel im Besitz der griechischen Reederfamilie Niarchos.

Wo alte auf neue Substanz trifft, lauern Probleme. Wie ein Detektiv läuft Hunkeler durchs Haus, checkt Feuermelder, lauscht nach einem verdächtigen Gurgeln in den Leitungen. «Man muss die Feuchtigkeit riechen, bevor das Unheil da ist», weiss er. «Kürzlich sanierten wir eine Stuckaturdecke. Kaum war der Verputz trocken, gabs darüber einen üblen Wasserschaden.» Das Zimmer ist wieder wie neu. Auch dank den Reserveteppichen aus der Ali-Baba-Kammer von Tapezierer Giovanni Rossatti. ●



VOGELPERSPEKTIVE
Erstes Telefon, erste Glühbirne, erste Wintertouristen: Das Hotel mit altem Teil (l.), Mittelkulm und Neukulm (r.) war seiner Zeit stets voraus.

DREAM-TEAM
Heinz E. Hunkeler und Gattin Jenny sind gleichzeitig für den «Kronenhof» in Pontresina verantwortlich. Die Chefs über 500 Angestellte haben drei Kinder.

