

Salecina: Kein Volk von Dienern und Bedienten


[F Empfehlen](#)
[Tweet](#)
[+1](#)
[Info](#)

Von Thomas Veser

Im selbstverwalteten Bündner Ferien- und Bildungszentrum Salecina gehört zum Gemeinschaftsgefühl auch das Bekenntnis zu regionalen Produkten.



Männer am Herd im Ferien- und Bildungszentrum Salecina (Bild: Veser)

Männer am Herd, kein ungewöhnliches Bild. Karl, Daniel und Andreas, Hobbyköche mit Leib und Seele, haben sich an diesem Freitagabend dennoch Gewaltiges vorgenommen: Vier Dutzend Gäste im Bündner Bildungs- und Ferienzentrum Salecina bei Majola erwarten mit wachsender Ungeduld das angekündigte Abendessen – Salat, gebackene Forelle mit Kartoffel- und Fenchelgratin, ein Dessert ist ebenfalls angekündigt.

„Packen wir’s einfach an“, meint Karl, von Beruf Biobauer in Wädenswil, mit ironischem Unterton. Dann macht er sich mit Daniel, der bei Schaffhausen ebenfalls biologisches Gemüse anbaut und Andreas, der im Personenverkehr tätig ist, entschieden ans Werk. Herdplatten und der Ofen für das Gemüsegratin laufen auf vollen Touren. Schnell kommt das Trio ins Schwitzen. Einen Chef gibt es nicht in dieser Kleinküche. Weil jeder andere Vorstellungen vom effizienten Kochen hat, herrscht kein Mangel guten Ratschlägen, die nicht immer ungeteilte Zustimmung finden.

Das Prinzip der Freiwilligkeit

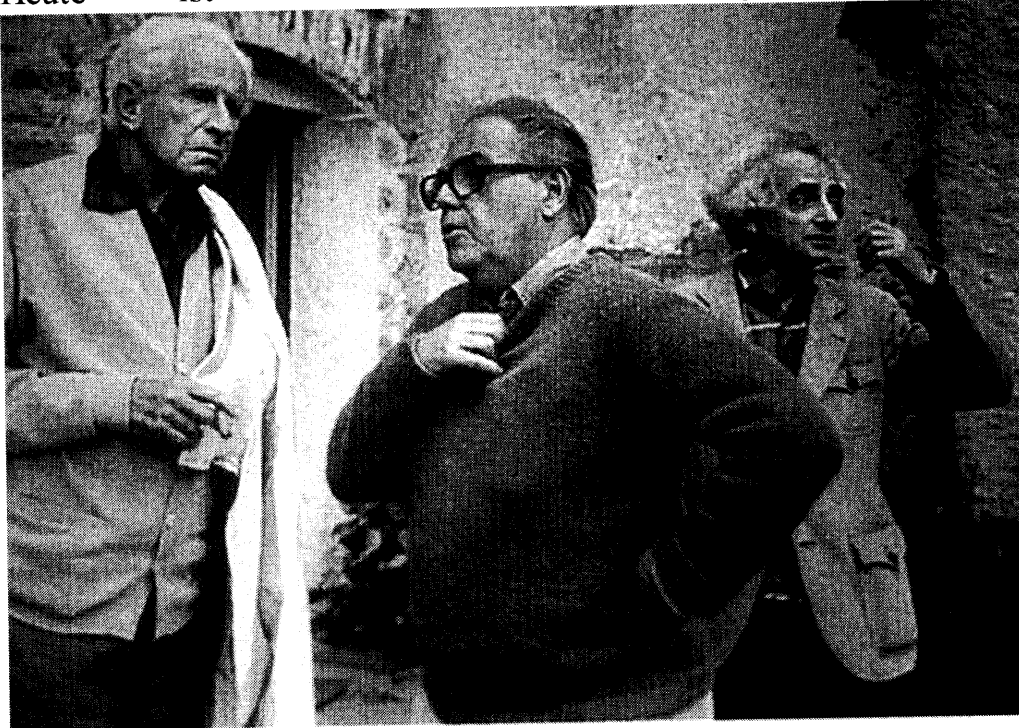
Als die Herkulesaufgabe bewältigt ist, wirken sie rechtschaffen müde, aber zufrieden. „Schliesslich haben wir uns ja freiwillig für den Kochdienst gemeldet, wir wussten, was auf uns zukommt“, bekräftigt Andreas, der sich an der Seite seiner Mitstreiter im Speisesaal des Salecina entspannt niedergelassen hat. Denn um den Service kümmern sich andere

Freiwillige, die das Geschirr abräumen und waschen.

Landesweit gilt das Salecina als einziger Beherbergungsort, an dem die Gäste sämtliche Arbeiten selbst bewältigen. Der klassische Gegensatz zwischen Dienern und Bedienten ist in diesem Zentrum, das im vorigen Jahr 40 Jahre alt wurde, aufgehoben. Stets am Vorabend trifft man sich, um alle Pflichten für den nächsten Tag festzulegen. Mitten in der Bergeller Bergwelt hat der Begriff „Hierarchie“ kein Hausrecht, dort gilt der Grundsatz der Gegenseitigkeit. Und damit ist das fast ganzjährig offene Bildungs- und Ferienzentrums am Ortsrand des 300-Einwohner-Dorfes Maloja bisher sehr gut gefahren: Im Schnitt registrierte man jährlich 9000 Übernachtungen in Zwölfer-, Vierer- und Zweierzimmern und damit eine Auslastung von respektablem 50 Prozent, berichtet Silvie Kiefer. Sie gehört zum vierköpfigen Salecina-Komitee, das den Betrieb in den Bergen leitet. „Unsere Arbeitgeber, das sind die Gäste. Das Salecina gehört sich selbst“, fügt sie hinzu.

Ein Lebenstraum wird wahr

Dass man in der Abgeschlossenheit der Hochgebirgswelt über zwei Jahrzehnte nach dem Ende des Kommunismus immer noch unbedarft den Begriff „Kollektiv“ verwendet, erklärt sich aus der ungewöhnlichen Geschichte des Zentrums. Damit hat der Schweizer Publizist, Verleger und Buchhändler Theo Pinkus (1909-1991) sein Lebenswerk gekrönt. Als überzeugter Kommunist hatten sich Pinkus und seine Frau Amalie vor allem mit der Arbeiterbewegung beschäftigt. In den 1970er Jahren gelang es dem Zürcher Grossstadtmenschen, den Bauernhof im Bergell zu erwerben. Der Umbau des heute denkmalgeschützten Hofes bewältigten Freiwillige, die dafür gratis übernachten durften. Heute ist es in der Trägerschaft einer Stiftung. Jürgen



Jürgen Habermas, Max Frisch und Theo Pinkus: Stammgäste in Salecina (Bild: Archiv Salecina)

Übernachtet wird in den Zimmern des ehemaligen Stallgebäudes, es wird wie das Haupthaus mit einer Holzschnitzel-Heizanlage warm gehalten. Etliche Anhänger dieser Idee

hatten Silvie Kiefer zufolge damals für den Umbau Darlehen gegeben, „als Rendite gibt es kein Geld, sondern Ferientage und genau das wird bis heute geschätzt“, berichtet sie.

Es fällt nicht schwer, mit den Gästen des Salecina ins Gespräch zu kommen. In der offenen, ungezwungenen Atmosphäre fühlen sich Erwachsene, Jugendliche und Kinder gleichermaßen wohl. Die einzelnen Berufsgruppen sind ziemlich ausgewogen vertreten. Während die einen vorrangig das Wander- und Sportangebot der Gegend nützen, ziehen sich andere lieber in die Bibliothek mit ihrem Angebot an Literatur vor allem über die Region und die Arbeiterbewegung zurück.

Breites Bildungsprogramm

Man kann sich zudem an Bildungsprogrammen beteiligen. Dazu zählen die Langlauf- und Skitouren-Ausbildung, Kinderskischule. Aber auch Volkstanz, Malen, Chorsingen, Botanikkurse und selbst die Schulung zum Thema „gewaltfreie Kommunikation“ stehen auf dem Angebot.

„Unser Trumpf ist das Gemeinschaftsgefühl. Weil es im Salecina keine starren Strukturen gibt, finden sich die Menschen ziemlich schnell, es ergibt sich immer etwas. Auffallend ist ein fast durchgehend stark ausgeprägtes ökologisches Bewusstsein“, erklärt Silvie Kiefer. Wohl habe man für die Übernachtungen Preise festgelegt und zwar stets mit Rücksicht auf die verschiedenen Einkommensverhältnisse. „Gäste, die wenig verdienen, zahlen entsprechend weniger. Auf Nachweise verzichten wir. Seit über 40 Jahren gilt das Solidarprinzip, und es funktioniert bestens“, versichert sie.

Produkte mit regionalem Ursprung

Wer sich zu so einer abgelegenen Landschaft mit langen und oft harten Wintern bekennt, dem kann auch das Schicksal der Landwirtschaft nicht gleichgültig sein. „Wir beziehen unsere Produkte für die Küche möglichst in der Region“, versicherte Silvie Kiefer. Molkereiprodukte stammen demnach aus dem Bergell, Fleisch, Charcuterie und Steinpilze ebenfalls. Für die wenigen Bauern, die in diesem Teil des Bergell ihrem Beruf treu geblieben sind, wurden die Lieferungen zu einem nicht zu unterschätzenden Faktor. Während Kräuter für den Tee sowie Spaghetti aus dem Puschlav stammen, nimmt das Salecina für das Brot Bioknospen-Weissmehl und Ruchmehl von Gran Alpin von der Scartazzini-Mühle in Promontogno.

Ein Dutzend Landwirte gibt es um Maloja, darunter ein Viehzüchter im Dorf und drei Bauern in Casaccia, die gleichfalls Rinder züchten und die Milch zur Weiterverarbeitung abliefern. Die Heuternte um Maloja spielt eine wichtige Rolle, da die Wiesen flach sind und sich einfacher bearbeiten lassen. Am Auftrieb der Tiere nach Maloja zur Sömmerung im Mai/Juni wird bis heute festgehalten, ihre Ställe für den Winter liegen jedoch in den tieferen Lagen des Bergell. Dorthin werden sie Ende September zurückgebracht, wenn es oben zu kalt wird und das natürliche Futter nichts mehr taugt.

Trekking-Touren durch das Bergell

Familie Cadurisch hat aus der Not eine Tugend gemacht. Der Knospe-Biobetrieb im Weiler Isola hält keine Kühe mehr, dafür eine Herde von 100 Strahlenziegen, die als alte Rasse vom Aussterben bedroht ist. „Der Ziegenkäse ist enorm gefragt“, informiert Vreni Cadurisch, die auch Joghurt herstellt, Zicklein-Fleisch sowie Salsiz anbietet. Zudem haben sich Fluri und Vreni Cadurisch in den Tourismus vorgewagt: Mit zwei Eseln und ebenso vielen Pferden organisieren sie Trekking-Touren durchs Bergell. Vor allem im Salecina stösst dieses Angebot nicht auf taube Ohren.



Sommeridylle im Oberengadin: Salecina (Bild: Thomas Veser)