

Countdown, bis die Gäste da sind

Die Vorbereitungen der Mitarbeitenden der Bergbahnen Wildhaus für den perfekten Wintersporttag.

Sabine Camedda

Der Tag erwacht langsam, die Dunkelheit macht der Morgendämmerung Platz. Auf dem Berg, sprich bei der Bergstation der Sesselbahn Thur im Wildhauser Oberdorf, leuchtet eine helle Lampe. In der Talstation verrichten vier Personen eingeübte Handgriffe. Da unterbricht ein Dieselmotor die morgendliche Stille. «Das gehört zu den Arbeiten, die wir regelmässig machen», erklärt Patrik Jahn. Er ist der Technische Leiter der Bergbahnen Wildhaus und jeden Morgen bei der Inbetriebnahme anzutreffen.

Auch wenn der Dieselmotor einwandfrei läuft, so hofft Jahn, dass er ihn nie im Ernstfall braucht. «Wenn wir keinen Strom haben, um die Bahn laufen zu lassen, nehmen wir den Motor in Betrieb, um die Passagiere auf den Sesseln entweder ins Tal oder ins Oberdorf zu bringen», erklärt er. Zuerst müssen an diesem Morgen aber die Sessel aus der Garage genommen werden. «Das ist unser Frühspurt.» Patrik Jahn lacht und schiebt einige Sessel in Richtung der Weiche, welche diese aus der Garage aufs Seil leitet. Auf dem ersten Sessel, der ins Oberdorf schwebt, nimmt eine Bahnmitarbeiterin Platz. Auf dieser Dienstfahrt kontrolliert sie, ob bei den Stützen und beim Seil alles in Ordnung ist. Sie wird die Bergstation in Betrieb nehmen, dort die täglichen Sicherheitsprüfungen vornehmen und den Betrieb an der Bergstation überwachen. Nach und nach reihen sich die Sessel mit dem vorgeschriebenen Abstand von 40 Metern aufs Seil. Nach einer Viertelstunde schiebt Patrik Jahn die letzten aus der Garage. «Bei unseren neuen Bahnen geht das automatisch», sagt er lachend.

Die ersten Gäste warten vor der geschlossenen Tür

Dreiviertelstunden bleiben bis zum Betriebsstart, aber es ist keine Zeit zum Zurücklehnen. Der Dieselmotor wird abgeschaltet, zugleich nehmen die Mitarbeitenden Sicherheitsprüfungen vor. «Es gibt Arbeiten, die wir täglich machen müssen, einige jede Woche und wieder andere jeden Monat», erklärt Patrik Jahn. Das wird laufend erledigt und entsprechend no-



Auf dem ersten Sessel fährt eine Mitarbeiterin der Bahn, sie prüft bei der Dienstfahrt, ob die Strecke in Ordnung ist. Bilder: Sabine Camedda

tiert. Denn: Nicht an jedem Tag arbeitet dieselbe Crew an der Bahn. «Wir versuchen, dass jeder Mitarbeitende vorwiegend an seiner Anlage eingesetzt wird. Gleichzeitig sollten sie aber auch die anderen bedienen können», sagt Jahn. Zu den Vorbereitungsarbeiten gehört jeweils auch, den Zugang zur Bahn zu öffnen. Derzeit werden mehr Netze gespannt, um den Besucherstrom zu leiten. Dieser Mehraufwand lohne sich, ist Jahn überzeugt. «Auch an starken Tagen, in denen bis zu 5000 Wintersportler über diesen Sessellift ins Skigebiet Wildhaus gelangen, bleibt es übersichtlich und wenig hektisch.»

Der Betriebsstart rückt näher. Die Mitarbeiter der Bahn laden die Ware fürs Berggasthaus Oberdorf auf die Sessel. Dieses wird im Winter gänzlich über die Sesselbahn beliefert. Erste Wintersportler warten bereits vor der geschlossenen Tür. «Wir schauen nicht immer auf die Uhr. Wenn wir mit den Vorbereitungen fertig sind, öffnen wir auch

schon ein paar Minuten früher», sagt Patrik Jahn. Bevor aber die Gäste auf den Sesseln Platz nehmen können, lässt sich Jean-Pierre Schaller nach oben tragen. Die leuchtend orange Farbe weist ihn als Pistenpatrouilleur aus. Auf seiner Bergfahrt hat er keine Augen für das Churfirtenpanorama. Er blickt nach unten auf die Pisten. «Ich kontrolliere, ob alles in einem guten Zustand ist», erklärt er. Durch die aktuelle Schneesituation sind zwar einige braune Stellen sichtbar, aber es ist nichts zu sehen, was ein Gefahrenpotenzial aufweist und deshalb signalisiert oder sogar abgesperrt werden müsste.

Viel Aufwand für den perfekten Pistenspass

Jean-Pierre Schaller fährt auf die Gamsalp, wo die Pistenpatrouilleure stationiert sind. Doch lange hält er sich dort nicht auf, er hat eine andere wichtige Mission: die Pisten öffnen. Beim ersten Steilhang auf dem «Munggepfiff» muss er die Pfosten für die Pistenbeschrän-

kung neu setzen. Er erklärt: Zum Präparieren ist hier ein Pistenfahrzeug mit einer Winde im Einsatz. Damit das Stahlseil keinen Schaden am Gelände macht, wird es über Holzstämmen umgelenkt. Diese stehen am Pistenrand und sind ein möglicher Gefahrenherd. «Wir müssen also den Pistenrand zweieinhalb Meter nach innen versetzen und entsprechend mit dem Pfosten markieren», sagt Jean-Pierre Schaller. Damit die Pfosten nicht durch das Pistenfahrzeug oder das Stahlseil gebrochen werden, nehmen die Patrouilleure sie am Abend weg und setzen sie am Morgen neu. «Das ist halt eine Auswirkung, weil wir Pisten wollen, die flach wie ein Teppich sind», sagt Jean-Pierre Schaller.

Auf seiner Weiterfahrt kontrolliert er Sicherheitsnetze und rückt Gefahrentafeln gerade. Er wird immer wieder von Skifahrern überholt. Ist er also zu spät dran? Nein, sagt er. Die Erfahrung zeigt, dass so früh sehr gute Skifahrer unterwegs seien, die

das Gebiet kennen. Das sei zu verantworten. Jean-Pierre Schaller biegt in die neue Klangslope ein und testet, ob die Instrumente funktionieren. Das ja, aber auf der Piste liegt ein faustgrosser Stein. Diesen nimmt der Pistenpatrouilleur selbstverständlich mit.

Bratwurst mit Pommes frites zum Znüni

Erwartungsgemäss noch wenig läuft um diese Zeit im Berggasthaus im Oberdorf. Die Wintersportler sind jetzt mehrheitlich auf der Piste. Die gelieferten Waren sind verstaut, die wenigen Gäste, die um diese Zeit schon eingekehrt sind mit Kaffee versorgt. Oliver Drude, Leiter der Gastronomie der Bergbahnen Wildhaus, hat Zeit, um sich mit einem Vertreter zu unterhalten. Während andere um diese Zeit an den Znüni denken, sitzen die Mitarbeitenden von Küche und Service bei Bratwurst mit Pommes frites oder Risotto. Zeit für sie zum «Mittagessen», bevor die Hektik beginnt. Wie

viele Gäste an diesem Tag unter der Woche einkehren werden, kann Oliver Drude nur anhand des Wetters abschätzen. Sicher ist: Es werden ein Schullager und eine weitere Schulklasse erwartet. Deren Tische sind bereits gedeckt, darauf stehen Flaschen mit Wasser und mit Sirup. Die Gruppen werden um 11.30 Uhr erwartet. Dann müssen alle parat sein, die Küche, der Service und das Buffet – schliesslich müssen auch die Individualgäste bedient werden.

Und das möglichst schnell. Es scheint, dass Oliver Drude auf ein hohes Tempo drängt. Wer Skifahren will, sollte nicht zu lange warten müssen. Das bedeutet im Gegenzug, dass die Tische um die Mittagszeit mehrfach besetzt werden. Dieses Mehr an Umsatz freut wiederum den Gastro-Leiter. Die Mitarbeitenden gehen dieses Tempo mit, arbeiten Hand in Hand. Und haben stets ein Lächeln im Gesicht oder foppen den Kollegen mit einem flotten Spruch.

Bereits am Vortag beginnen die Vorbereitungen

Damit alles reibungslos funktioniert, ist wird auf Vorbereitung gesetzt. Die Fruchtplatten werden am Morgen gebacken, Teigwaren vorgekocht. So kann auch der grösste Ansturm, der erfahrungsgemäss zwischen 11.30 und 14 Uhr anfällt, gemeistert werden. «Danach denken unsere Köche bereits an morgen». Oliver Drude erklärt, dass dann Suppen und Saucen gekocht werden. Diese werden gekühlt gelagert, so dass sie in den nächsten Tagen nur noch aufgewärmt werden müssen, bevor sie dem Gast serviert werden.

Die Köche haben die vergangenen Tage genützt, um die Vorratskammer im Berggasthaus Oberdorf zu füllen. Denn mit den bevorstehenden Sportferien im Kanton St. Gallen steht ihnen die publikumsstärkste Woche des Jahres bevor. Die Mitarbeitenden sind motiviert, um diesem Ansturm mit Professionalität und Freundlichkeit zu begegnen. Einzig Jean-Pierre Schaller hätte einen Wunsch: dass es noch ein bisschen schneit. Dann könnte die Installation der Beschneigungsanlage abgebaut werden, was ein Plus an Sicherheit gibt. Und diese liegt dem Pistenpatrouilleur besonders am Herzen.



Vor dem Beginn des Bahnbetriebs nehmen die Mitarbeitenden verschiedene Sicherheitsprüfungen vor.



Pistenpatrouilleur Jean-Pierre Schaller richtet eine Abschränkung, um die Sicherheit der Wintersportler zu gewährleisten.



Wenn die Hektik im Berggasthaus Oberdorf beginnt, ist die Hilfe von Oliver Drude, Leiter Gastronomie (helles T-Shirt), willkommen.