

In der Unruhe liegt seine Kraft

Lukas Imseng ist nicht nur Bäcker-Konditor und Hotelier. Er hat auch an einigen Büchern mitgewirkt, die mit Preisen ausgezeichnet wurden. Das Portrait eines Getriebenen.

TEXT UND FOTO DANIELA OEGERLI

Lukas Imseng vom Hotel Imseng in Saas Fee spricht schnell. Und er spricht in einem breiten Walliser Dialekt. Für diejenigen, die diesen Dialekt nicht im Ohr haben, hört es sich zuweilen wie eine Fremdsprache an. Immer wieder klingelt sein Telefon und er verabschiedet sich rasch in sein Büro – ein umtriebiger Bäcker-Konditor und Hotelier.

Hotel als zweites Standbein

Zu seinem Hotel ist der 58-Jährige aus einer Not gekommen: «Meine Grosseltern bauten ursprünglich das Haus an dieser Stelle. Die Eltern haben später eine Bäckerei darin eröffnet.» Vor 25 Jahren war eine Renovation des Gebäudes und der Backstube nötig, die Frage war dann renovieren oder abreißen. Ich kam zum Schluss, dass man das Haus besser abreißen und neu bauen sollte, weil eine Renovation viel zu teuer gewesen wäre.

«Damit wir die Wertschöpfung erhöhen konnten, haben wir ein Hotel mit 12 Zimmern und 20 Betten sowie ein Touristenlager mit 21 Betten gebaut.» Lukas, seine Partnerin Delphine Ritz, sowie 8 bis 12 Mitarbeitende führen den Betrieb. Eigentlich ist ihm das Hotelier-Sein schon in die Wiege gelegt worden, denn der Vater Leo und die Mutter Klara hätten auch schon ein Hotel betrieben. Auf der ge-

«Um die Wertschöpfung zu erhöhen, bauten wir ein Hotel.»

genüberliegenden Strassenseite, ebenfalls ein Garni.

Wie der Vater so der Sohn

Auch Bäcker-Konditor ist Lukas Imseng geworden, weil sein Vater diesen Beruf ausgeübt hatte. Seine Ausbildung hat Lukas Imseng in Sitten absolviert. Und seine Wanderjahre führten ihn zuerst nach Zürich in die Bäckerei Honold, später zu der Bäckerei Kleiner sowie zu Sprüngli. «Wenn man bei Honold drin ist, erhält man viel einfacher eine Stelle beim Kleiner oder Sprüngli», erklärt der Walliser. Später folgte ein Engagement in London, auch um die Sprache zu lernen. Zudem hat er zahlreiche Weiterbildungen in der Richemont Fachschule in Luzern abgeschlossen.

Dass sich im Hotel eine Bäckerei befindet, sieht Imseng als Vorteil: «Für die

Gäste und natürlich für uns ist es angenehm, dass es schon früh am Morgen nach frisch gebackenem Brot riecht. Bei den Gästen regt es den Appetit an und bei uns den Umsatz», erklärt er und lacht laut heraus. Selbstverständlich liegen ihnen das Frühstück für die Gäste sehr am Herzen. Und sie bieten daher alles, was das Herz begehrt. Neben den Hotelgästen geniessen Feriengäste und Einheimische im angebauten Tea Room die Spezialitäten aus der Backstube. «Dieses Café sichert uns das Einkommen. Ausserdem können wir so zusätzlich Hotelgäste generieren», erklärt Lukas.

Im Untergeschoss des Hotels, neben der Backstube, hat der umtriebige Bäcker-Konditor ein Bäckereimuseum eingerichtet. «Das einzige in der Schweiz», erklärt Lukas nicht ohne Stolz. Da können die Gäste eine original Backstube aus früheren Zeiten, alte Backformen, einen antiken Backofen und diverse Gerätschaften für Bäcker bestaunen.

Regionalität zahlt sich aus

Als Walliser liegt Lukas Imseng das Regionale sehr am Herzen. Das Roggenbrot mit dem AOP-Label, das er in seiner Bäckerei backt, enthält beispielsweise ausschliesslich Zutaten aus dem Wallis. «Das Walliser Roggenbrot ist das einzige



Lukas Imseng in seinem Hotel Imseng in Saas Fee.

Brot in Europa, das geschützt ist.» Auch bei den anderen Lebensmitteln legt er Wert darauf, dass sie aus seinem Kanton stammen. Mit seinem traditionellen Saaser Roggenbrot gewann Imseng viele nationale und internationale Gold-, Silber- und Bronzemedailen.

Ganz auf Kinder eingestellt

Obwohl Lukas Imseng keine eigenen Kinder hat, ist die Globi-Figur überall im Haus anzutreffen. In einem Spielzimmer sind Globi-Bücher und andere Accessoires zu finden. Darin können die kleinen Gäste verweilen. «Dank der Zusammenarbeit mit dem Globi-Verlag können wir die Globi-Figur für diesen Zweck benutzen.» Ansonsten dürfe man den Globi nicht einfach so platzieren.

Seine Verbindung zur Globi-Figur ist eine spezielle: «Ich habe die Rezepte für zwei Globi-Bücher entwickelt», erzählt er mit einem breiten Lachen. Die Herausforderung bei Kinderkochbüchern sei die Schritt-für-Schritt-Anleitung. Als Profi gehe man davon aus, dass die Schritte klar sind. Für Kinder müsse ein Rezept sehr detailliert daherkommen. Das erste Globi-Buch heisst «Backen mit Globi». Darin finden Interessierte Rezepte, die zum einen einfach umzusetzen sind und zum anderen bei den Kin-

dern gut ankommen. Das zweite Globi-Buch «Globis grosses Frühstücksbuch» ist mit dem Kochbuchpreis Prix Prato ausgezeichnet worden. Auch für dieses Buch entwickelte Imseng die Rezepte. Im Buch wird unter anderem erklärt, warum ein ausgewogenes, reichhaltiges Zmorge wichtig ist.

Auch sonst sind die Kinder im Hotel Imseng sehr wichtige Gäste. Jede Woche lädt Lukas Kinder in seine Backstube ein und lehrt sie auf spielerische Art und Weise die Freude am Backen. Nicht nur die kleinen Hotelgäste, auch einheimische Kinder und Touristen profitieren von diesem Angebot. «Das ist immer ein Riesenspass, wenn die Kinder in unserer Backstube am Werken sind. Sie stellen meistens etwas aus Zopf Teig her, das sie dann mit nach Hause nehmen dürfen», sagt Lukas Imseng.

Nachfolge nicht geregelt

Obwohl Lukas Imseng gerne Kinder hat, wurde er nie selber Vater. Das ist für ihn darum ein Problem, weil es so noch schwieriger ist, einen Nachfolger für seinen Betrieb zu finden. «Obwohl ein Garni-Hotel eine gute Betriebsform ist, haben wir noch niemanden gefunden, der das Hotel und die Bäckerei übernehmen möchte», bedauert der gebürtige Walli-

ser. Und dabei sei Saas Fee ein guter Standort, es habe den Vorteil, dass viele Touristen auch im Sommer ihre Ferien hier oben verbringen.

Wenn Lukas Imseng einmal nicht arbeitet, gehören Reisen sowie Motorradfahren zu seinen Hobbys. Bei Reisen ins Ausland schaut er sich nach Rezepten um, die er in seinem Betrieb umsetzen kann. Einfach nur einmal dasitzen und ausspannen ist nicht seine Sache. Und schon wieder klingelt das Telefon, er entschuldigt sich und verschwindet in seinem Büro.

«Das Walliser Roggenbrot ist das einzig geschützte Brot in Europa.»