



Im Saratz Pontresina trifft Hotel Grandezza des Fin de Siècle auf modernen Lifestyle.

«Bei uns können Sie sich von der Natur berauschen lassen»

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Saratz in Pontresina gehört mit seinen über 150 Jahren zu den Hotel-Pionieren des Engadins. Auch in Sachen Nachhaltigkeit setzt das Saratz Massstäbe. Dank der geothermischen Anlage handelt es klimasensibel und umweltbewusst, ebenso mit seiner Gäste-Sensibilisierung. Wir haben uns mit der Hoteldirektorin Yvonne Urban unterhalten.

Interview: Silvia Schaub

«natürlich»: «Eins mit der Natur» heisst die neue Kampagne des Saratz. Kommen Ihre Gäste nicht ohnehin schon wegen der Natur zu Ihnen?

Yvonne Urban: Schon. Das Engadin gehört zu den schönsten Hochtälern der Welt, es bietet eine intakte Seenlandschaft und Berge. Wir möchten aber unsere Gäste für diesen Naturschatz, den sie gleich vor der Hoteltür vorfinden, noch mehr sensibilisieren. Im Saratz befinden sie sich zudem im grössten Hotelpark des Engadins. Er ist eine Mischung aus gepflegter und wilder Natur, aktiven und entspannenden Angeboten wie dem Freibad oder dem Strauss-Pavillon. In diesem 35 000 Quadratmeter grossen Park bieten wir achtsame und entschleunigende Übungen, wo das SEIN inmitten der Natur im Fokus steht. Und glauben Sie bloss nicht, das sei langweilig! Natur pur ist mindestens so wirksam, wie ein Gin ohne Tonic. Besonders wenn Sie sich gerne von der Natur berauschen lassen!

Und womit kann man sich berauschen lassen?

Wir haben im Park Stationen eingerichtet, die den verschiedenen Natur-Elementen entsprechen: zum Bei-

spiel mit dem Energiefluss an der Flaz (Wasser), wo man dem Rauschen des Wassers lauschen kann, oder dem Barfussweg (Erde), wo man den erdenden Natur-Genuss mit nackten Füßen auf dem Boden spüren kann. Auf einer Bank mit Blick auf den Rosegletscher (Luft) erlebt man bewusstes Atmen und kann die Bergluft spüren. Oder man geniesst eine Tasse Bergkräutertee (Feuer) am Feuerring.

Wie weit zieht sich der Natur-Gedanke auch in die Kulinarik?

Mit dem Saratz Park vor der Tür können wir den Jahreszeiten zusehen und mit ihnen auch kulinarisch im Einklang leben. Was der Hotelpark an Kräutern und Wildkräutern zu bieten hat, das wird von Küchenchefin Kari Walker persönlich gesammelt und für kulinarische Erlebnisse in unserem Restaurant Giodi Vegetarian and Co. verarbeitet. Aus Brennessel wird Suppe, aus Brunnenkresse Pesto, Vogelbeeren und Arven verfeinern die hauseigenen Saratz Gin-Sorten, Giersch wird Spinat und seine grossen Blätter werden zu Gemüsepackchen.



Im neu konzipierten Lobby- und Barbereich können Gäste den Tag Revue passieren lassen.



Der Eingang zum Wellnessbereich bietet eine unverbaubare Sicht auf das Val Roseg.

Sie sehen Ihr Hotel als Tor zur Natur, die aussen und innen erlebbar gemacht wird. Wie holen Sie die Natur ins Haus?

Das beginnt bereits bei der Anreise mit Vogelgezwitscher im Windfang und der neugestalteten Lobby mit dem grossartigen Blick auf den Rosegletscher und ins Grüne, oder bei einem Eis am Stiel aus natürlichen Zutaten, in den Zimmern, wenn der Kopf auf Wunsch auf dem wohlriechenden Arvenkissen liegt, oder bei einer Massage mit Arvenöl.

Wer eins mit der Natur sein will, muss auch nachhaltig handeln. Wie halten Sie es damit?

Im Saratz haben wir uns schon vor Jahren verpflichtet, respektvoll mit unserer Umwelt und im Einklang mit der Natur umzugehen. Nur haben wir das bisher noch nicht so aktiv kommuniziert. Nachhaltiges Reisen bedeutet nicht zwingend Verzicht, sondern steht für mehr Bewusstsein, Genuss und Tiefe. Das Reiseland Schweiz verfolgt deshalb eine für die Schweiz typische Nachhaltigkeitsstrategie: «Swisstainable». Wir freuen uns, seit dem Jahr 2021 bei diesem Programm von Schweiz Touris-

mus dabei zu sein. Damit bekennen wir uns zu einer nachhaltigen Unternehmensführung und entwickeln das Hotel Saratz auch im Bereich Seminar/Meetings/Kongresse laufend in Richtung Nachhaltigkeit weiter.

Welche Massnahmen haben Sie dazu bereits umgesetzt, und was ist noch geplant?

Wir haben diesbezüglich schon vieles umgesetzt. Zum Beispiel wird unser Hotel bereits seit 2014 zu 65 Prozent mit Erdwärme geheizt, womit wir den CO₂-Ausstoss um 180 Tonnen reduzieren konnten. Das Thema zieht sich weiter bis zum Einkauf, zur Wäsche und zur Abfallentsorgung. Bei jedem neuen Projekt – und sei es nur der Einkauf der Badeslipper – machen wir uns Gedanken, wie wir nachhaltiger und im Einklang mit unserer Philosophie handeln können.

Trotzdem werden solche Massnahmen wohl nicht verhindern können, dass die Gletscher weiter schmelzen, wie etwa der Morteratschgletscher ganz in der Nähe.

Ich bin überzeugt, dass wir alle einen Teil zum Erhalt des Morteratschgletschers beitragen können. Deshalb liegt uns das Gletscherschutzprojekt «MortAlive» besonders am Herzen. Wir unterstützen es mit dem Verkauf von Quellwasser in unseren Restaurants. Und gleich hinter der Saratz-Bar steht unser Brunnen. Hier füllen unsere Gäste gern ihre Flasche mit frischem Wasser auf. Statt Plastikflaschen finden die Gäste in unserem Shop die Saratz-SIGG-Bottle zum Kauf. Auch mit dem Kauf dieser Flasche unterstützt man die Initiative «MortAlive».

Sie leben als Direktorin des Saratz mitten in diesem Paradies. Wohin zieht es Sie persönlich am liebsten?

Überall im Engadin, das Hochtal bietet so viele Schönheiten zum Wandern. Aber mein Lieblingsplatz ist eindeutig der Muottas Muragl mit dem Blick über die Oberengadiner Seenlandschaft und das Bernina-Massiv.

Yvonne Urban führt zusammen mit ihrem Mann Martin Scherer seit 2018 das Hotel Saratz in Pontresina.



Martin Scherer und Yvonne Urban – seit 2018 Gastgeber im Saratz Pontresina.