

## Texte aus der Dokumentationsbibliothek



TP 1995-3, s.90-93, Barkeeper Luigi, Markenzeichen der Quellenhof-Bar  
Terra Plana  
Richard Amman, Bad Ragaz

# Barkeeper Luigi, Markenzeichen der «Quellenhof»-Bar

■ RICHARD AMMANN, BAD RAGAZ

Der Ragazer Luigi Sperandio war nicht weniger als 25 Jahre Chef in der noblen Bar des Fünf-Sterne-Grandhotels Quellenhof in Bad Ragaz. Nun ist er in Pension gegangen, erinnert sich aber gern und zuweilen etwas wehmütig an den Duft der grossen, weiten Cocktailwelt.

Luigi Sperandio wurde am Weihnachtstag des Jahres 1929 im Kurort Ragaz geboren. Er wuchs da auf, und zwar im schönen Pestalozzihaus, das der alte Maler Mayer seinerzeit mitten im Dorf gebaut hatte. Luigi, trotz seines südländisch klingenden Namens ein echter Ragazer Bub, durchlief im Kurort mit guten Leistungs- und Betragensnoten anstandslos die Volksschule.

## Das Berufsziel ennet der Tamina

Schon als Halbwüchsiger machten ihm die grossen, noblen Hotels auf der anderen Seite der Tamina grossen Eindruck, wobei ihm die geschneigelten Kellner, die man in ihren eleganten weissen Jacketts hinter den grossen Fensterscheiben des Speisesaals herumweibeln sah, besonders gut gefielen. Als es an den Beruf zu denken galt, war für Luigi klar: er wollte Kellner werden. Nicht nur Kellner, sondern bald Oberkellner oder Barmann, denn der im Zeichen des Steinbocks geborene Luigi wollte in diesem Beruf obere Positionen erklettern.

Bevor der Oberkellner in spe in die grosse Hotelwelt einsteigen konnte, ging es in die Provinz, auf die Seebenalp, ins gleichnamige Hotel zu Paul Tschirky, und zwar als Mädchen für alles. Bald danach erfolgte aber die eigentliche Ausbildung in Tophotels, so im «St. Gotthard» in Zürich. Und als endlich der Krieg zu Ende war, lernte der vife Jungkellner in Paris Französisch, und in England erwarb er die für seinen Beruf unentbehrlichen Englischkenntnisse.

## Zwischen «Chez Fritz» und Bürgenstock

Den schon einige Welterfahrung mitbringenden Luigi Sperandio traf man erstmals im Jahre 1950 im «Hof Ragaz» an (der «Quellenhof» war zu jener Zeit wegen ausgebranntem Dachstock noch geschlossen). Wie andere «Hotelfritzen» pendelte auch Kellner bzw. Oberkellner Luigi zwischen den Kurorten im Unterland und den Winter-Hotel-



Barkeeper Luigi in seinem Element.

palästen im Bündnerland, vor allem in Davos und Arosa. Schmunzelnd erinnert sich Luigi auch an ein «Gastspiel» beim legendären «Chez Fritz» in Buchs.

1955 feierte Luigi Sperandio in Klosters Premiere als Barmann. Statt in Speisesälen und Restaurants arbeitete er nun in den Bars von renommierter Grandhotels, zum Beispiel im «Palace» in Luzern, im «Waldhaus» in Vulpera, in den Bürgenstock-Hotels, im «Derby» und im «Belvédère» in Davos. Im übrigen war Luigi Sperandio vier Sommer lang Leiter des Ragazer Kursaals.

Luigi, der jetzt pensionierte Barmann, könnte noch eine ganze Reihe von Stationen seines barmännischen Wirkens aufzählen, denn Kellner und Barkeeper sind, bevor sie,

wie auch Luigi, durch Heirat sesshafter werden, ausgesprochene Wandervögel. Dies verlangt auch die Fort- und Weiterbildung, denn auch in diesem international gefärbten Beruf stehe die Zeit nicht still, meint der pensionierte Barkeeper.

## Sanfte Landung im «Quellenhof»

1957, als der «Quellenhof» in Bad Ragaz als Fünfsterhotel zu neuem Leben erwacht war, stand, als ob es selbstverständlich gewesen wäre, auch Luigi Sperandio in der Bar. Bis zu seiner Pensionierung, die mit dem Abbruch des alten «Flaggschiffs» der Ragazer Hotellerie zusammenfiel, war er der unbestrittene Chef, quasi das Markenzeichen der

Die «Quellenhof»-Bar-Crew. In der Mitte der Chef, Luigi Sperandio.



«Quellenhof»-Bar. Seit 1968 war er im «Quellenhof» fest angestellt, und nach 1983, als das Hotel den Ganzjahresbetrieb eingeführt hatte, entfielen für Luigi die Winterengagements in den Bündner Bergen.

### Luigi als erfolgreicher Meistermixer

Die Tätigkeiten des Barkeepers kann man nicht in einer spezifischen Berufslehre erlernen. Vorausgesetzt wird eine abgeschlossene Lehre als Kellner oder als Koch. Die Schweizer Barkeeper-Union (SBU), eine selbstbewusste, hochkarätige Berufsorganisation, pflegt und hält das Berufsbild des Barmanns hoch. Sie ist eine der 36 weltweit tätigen Barkeeper-Verbände, die in der International Bartenders Association zusammengeschlossen sind. Für diese Barkeeper-Innung ist die Weiterbildung, sowohl auf nationaler wie internationaler Ebene, ein grosses Anliegen. Mit Wettbewerben (Competitions) werden die Mitglieder zu ausserordentlichen kreativen Leistungen angespornt. An Schweizer- und Weltmeisterschaften werden die besten des Fachs ermittelt. Barkeeper Luigi Sperandio, der schon 1955 in die noble Gilde der Schweizer Barkeeper-Union aufgenommen worden war, galt während seiner aktiven Berufszeit als erfolgreicher Kandidat bei den grossen nationalen und internationalen Shaker-Titelkämpfen.

Noch im November 1993, nachdem er sich vorher schon eine Reihe von Sieger- und Ehrenpreisen «ermixt» hatte, holte er in Wien anlässlich der First World Cocktail Championship mit seiner Kreation «Last Waltz»

(Letzter Walzer) den hervorragenden dritten Rang. Die Liste der «Créations de Luigi Sperandio» ist lang und umfasst so fantasievolle Namen wie «Peach Rose», «Gold Runner», «Gallici Uno», «Blaues Wasser», «Good Looking», «Summer Garden» usw. Im kürzlich angetretenen Ruhestand nimmt Luigi Sperandio nur noch als sachkundiges Jurymitglied an den grossen Competitions der Barkeeper teil. In einem Köfferchen bewahrt er allerdings, sorgsam verpackt, sein Wettbewerbsinstrumentarium für eventuelle private Anlässe auf.

### Die Welt der grossen, exklusiven Bars

Luigi Sperandio erinnert sich noch gut und gern an die interessante Arbeit in den grossen Luxushotels mit ihren exklusiven Gästen und glitzernden Veranstaltungen, zum Beispiel an das grosse Lux-Filmfestival auf dem Bürgenstock mit der Präsenz berühmter Filmstars, bekannter Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft, vor allem aus Amerika. Ölbarone und Reedereikönige trafen sich in dieser Gesellschaft. «Und immer wieder gab sich hier der Kennedy-Clan aus den USA die Ehre, angeführt von der kürzlich im patriarchischen Alter von 100 Jahren verstorbenen Lady Rose Kennedy», erzählt Luigi Sperandio und fährt fort, er habe gern auf dem Bürgenstock gearbeitet, denn die rauschenden Feste am Rande der Kongresse und Veranstaltungen über einige Tage hinweg hält eine fantastische Atmosphäre bis in die intimeren Gefilde der Hotelbars verbreitet.

Dies sei übrigens auch im «Palace» in Luzern nicht anders gewesen, wo in jenen Zeiten ebenfalls Amerikaner der oberen Zehntausend logierten, dinierten und auch Feste feierten. Zu später bzw. früher Stunde ging es besonders in der Bar hoch zu und her. «Luzern und der Bürgenstock waren für die reichen Amerikaner die beliebtesten Destinationen in der Schweiz. Mit ihren Grandhotels boten sie den anspruchsvollen 'Yankees' eben das, was sie mit ihren vielen Dollars in der Tasche an Luxus begehrten», berichtet der ehemalige Barmann. Im Gegensatz dazu habe zum Beispiel das «Waldhaus» in Vulpera eher gewöhnliche, jedoch auch internationale Gäste beherbergt, die sich vom Stress erholen wollten, Bade- und Trinkkuren machten. «Auch in Bad Ragaz steigen grosse Persönlichkeiten zur Erholung oder zu Kongressen ab. Ehemals waren es Könige und Kaiser, die mit ihrem Tross vorfuhren. Heute geht es moderner zu und her: man kommt mit Jet und Helikopter», stellt Luigi fest.

Davos und Arosa seien im Gegensatz zu Bad Ragaz seit jeher Winterkurorte. Klosters habe sich als beliebter Schnee-Urlaubsort des englischen Hochadels einen Namen gemacht. Heute Sorge die neue Generation der Windsors regelmässig für einen grossen Medienrummel.

Im Davoser «Belvédère», erinnert sich Luigi, haben damals die internationalen Management-Kongresse stattgefunden. Dabei habe natürlich eine ganz andere Atmosphäre geherrscht als in einem auf Erholung ausgerichteten Kur- und Badehotel. Zwischen Davos und St. Moritz bestehe übrigens kein eigentlicher Wettbewerb: in St. Moritz residire die Noblesse, während in Davos hauptsächlich Kongresse, Symposien und Seminare durchgeführt werden.

### Auch der «Quellenhof» gehört dazu

In den internationalen Nobelhotels – der Ragazer «Quellenhof» zählt selbstredend auch dazu – hielten und halten, berichtet Luigi Sperandio, nicht nur Hoheiten ihre Konferenzen und ihre sonstigen Zusammenkünfte ab. Auch Leute aus den allerhöchsten Gremien von Industrie und Bankwesen kämen, besprächen sich hier und gingen wieder. «Da tritt beispielsweise der Gesamtbundesrat zu einer ausserordentlichen Sitzung zusammen und 'verschwindet' wieder, ohne dass etwas



# DIPLOMA

LUIGI SPERANDIO

For taking part with  
THE BEST SUCCESS  
in  
FANCY DRINKS  
on the  
FIRST WORLD  
COCKTAIL CHAMPIONSHIP 1993

3rd place

organized by the Ö.B.U.  
AUSTRIAN BARKEEPER ASSOCIATION

in Vienna, 18th November 1993



*Handwritten signature*  
President

*Last Waltz*



First World  
Cocktail Championship 1993  
Vienna

3/10 Vodka Citron Absolut  
1/10 Sambuca Molinari  
6/10 Ananas Nektar Michel  
Dash Grenadine

Third place

Luigi Sperandio

Chef Barmann  
GrandHotel Quellenhof  
CH 7310 Bad Ragaz



Das Geheimnis des «Last Waltz»  
Am First World Cocktail Champions-  
hip 1993 in Wien errang Luigi Spe-  
randio mit seinem «Letzten Walzer»  
den dritten Platz.



Die Bar in einem Nobelhotel bietet einen farbenprächtigen Anblick



Der Barkeeper (rechts) ist auch ein begehrter Ansprechpartner für die Gäste.

nach aussen dringt. Oder da steigt der deutsche Bundeskanzler Helmut Kohl im 'Quellenhof' ab und reist am anderen Tag nach Davos ans Management-Symposium», verrät Luigi. Da werde aus guten Gründen jede Publicity vermieden, denn diese Leute wollten eben ihre Ruhe haben. Solange die Gäste im Hause seien, sich erholen oder arbeiten, hätten sie ein Anrecht, in Ruhe gelassen zu werden. Das Personal sei dafür verantwortlich. Mit dem Aufkommen der Regenbogenpresse sei diese Aufgabe erheblich anspruchsvoller geworden. Aber wenn die Kaderleute des Hotels nicht imstande wären, die Gäste vor Belästigungen zu schützen, hätte man es gerade mit den prominentesten Leuten verdorben. «Sie kommen nicht mehr», sagt Luigi Sperandio und erzählt: «Als Königin Silvia von Schweden einmal im 'Quellenhof' zu Gast war, stand eines schönen Vormittags ein 'Blick'-Reporter mit einem Kameramann vor dem Portal. Wir haben es ihm besorgt. Die Königin benützte einen Hinterausgang, während vorne der Journalist vergeblich wartete.»

Der pensionierte Barkeeper verrät, dass traditionsgemäss viele adelige und andere Leute der High Society im «Quellenhof» zur Erholung weilen, weil sie das Unbelästigtsein zu schätzen wissen. Wenn die grossen Herren und feinen Damen aber abgereist seien, dürfe, ja müsse man über die hohen Besuche reden und schreiben. Schliesslich trage dies zum Image von Hotel und Kurort bei und sei die beste und billigste Werbung.

### Das gute Auge des Barkeepers

Ein fixer Barkeeper besitzt gute Menschenkenntnisse und ein waches Auge. Er sieht auf den ersten Blick, ob eine Person zur First class gehört oder nicht. «Man erkennt es schon daran, wie sie sich bewegt», versichert Luigi. Der Gast, besonders der Stammgast, schätze es, wenn der Chef in der Bar nicht nur seinen Namen kenne, sondern sich auch noch an seinen Lieblings-Cocktail erinnere. Natürlich kreuzten auch immer wieder «Neureiche» und Snobs in der Bar des Nobelhotels auf. «Sie können sich hier alles kau-

fen; aber sie gehören doch irgendwie nicht zur gehobenen Gesellschaft, da ihnen vor allem die Umgangsformen fehlen. Sie sind deshalb eher Eintagsfliegen und bringen es selten zum Stammgast-Status.»

### Die noble Trinkkultur – eine Wissenschaft

Die Trinksitten der Gäste im Erstklasshotel seien, so der erfahrene Barkeeper Luigi, sehr verschieden und unverkennbar national geprägt. Eine einheitliche Trinkkultur gebe es noch viel weniger als eine einheitliche Geldwährung. Die grosse Hotelbar präsentiert sich wie ein Labor, nur viel farbiger. Drinks zu mischen ist ebenfalls eine Wissenschaft, und auch hier muss die Chemie stimmen. Der Barkeeper, hebt Luigi hervor, müsse nicht nur wissen, dass der bekannteste Whisky aus Schottland kommt, der Wodka aus Russland, der Cognac aus Cognac, der Champagner aus der Champagne, der Calvados aus der Normandie, der beste Rum aus Kuba, sondern sollte auch unterscheiden können zwischen den Echten und den Nachahmungen und das kreative Mixen beherrschen, wobei der Champagner die meisten Möglichkeiten biete.

«Die Deutschen gehören nicht zu den Apéro-Trinkern, sondern bleiben bis weit über das Essen hinaus bei ihrem guten Glas Wein. Das Trinken ist übrigens auch der Mode unterworfen. Gegenwärtig ist ja der Champagner gross im Schwange, Stichwort 'Cüpli', erläutert Luigi. Er nimmt es den Schweizern nicht übel, wenn sie sich beim Apéro mit einem weissen Martini begnügen und, ebenfalls traditionsbewusst, dem Kirsch, dem Grappa, dem Marc oder gar dem «Kafi Kräuter» treu bleiben. Da aber heutzutage weniger Alkohol eher zum Wohl gereiche, habe die Hotelbar ihre Ersatzgetränke auf der Basis von Fruchtsäften und Sirups auf Lager nach dem Motto: «weniger hochprozentig, dafür farbenfroher», was bei der Damenwelt besonders gut ankomme. «Übrigens ist die gute Hotelbar in der Schweiz nicht teurer als im Ausland. Bei uns erhält man zum Apéro oder zum Drink gratis feine Häppchen und

Salzgebäck zum Knabbern. Die Nobelklasse ist in Gottes Namen überall teuer, in Amerika sogar sündhaft», bemerkt Luigi.

### Noblesse oblige

Luigi Sperandio hat die sprichwörtliche barmännische Diskretion in den Ruhestand hinübergerettet. Ein Barkeeper und schon gar der Chef einer renommierten Hotelbar tratsche nicht. «Die Diskretion ist im Blut!» Luigi erinnert sich an manche amüsante Episode und an allerlei «Mucken» berühmter Gäste: «Einmal reiste ein 'stinkreicher' Kanadier ab, ohne die saftige Barrechnung bezahlt zu haben. Auch auf die nachgeschickte Faktura reagierte er nicht. Doch ein Jahr später, auf den Tag genau, kreuzte er auf mit der Rechnung und der offenen Brieftasche in der Hand.»

Schmunzelnd denkt er daran zurück, wie hin und wieder ein Gast einen Drink zuviel erwischt hatte und aus der Bar hinauswankte. Recht selten sei es aber vorgekommen, dass ein Prominenter «sternhagelvoll» aufs Zimmer transportiert werden musste. Doch Namen unterschlägt der pensionierte Barkeeper in nobler Zurückhaltung. Noblesse oblige! Auch barmännischer Adel verpflichtet!

### Kein leichter Abschied

Der Abbruch des alten «Quellenhofs» Anfang Februar 1995 fiel beinahe mit Luigis 65. Geburtstag und damit mit seiner Pensionierung zusammen. Für Luigi, der 25 Jahre lang in diesem Hotel seinen anspruchsvollen Dienst versehen hatte, stürzte schon eine kleine Welt ein.

Zusammen mit seiner Frau Emmy und einer Tochterfamilie lebt er in seinem schönen Haus an der Ragazer Grossfeldstrasse, das er schon 1960 erbaut hatte: «Ich habe mein Einkommen und mein Erspartes in diese Liegenschaft gesteckt. Trotz der langen Arbeitszeit von 14 Stunden an sieben Tagen in der Woche verdiente ich früher nur wenig. Weil ich vor allem nachts arbeitete, hatte ich gar keine Zeit, Geld auszugeben.» Luigi Sperandio liebte seinen ebenso harten wie attraktiven Beruf. So ist er mit sich und der Welt zufrieden. Doch der Abschied vom pulsierenden Leben im Luxushotel fiel ihm nicht so leicht.