

# Ein Hotel zum Albträumen



Perfekte Kulisse für Schauriges: Das Hotel Palace in Mürren könnte Mirko Beetschen als Vorlage für seinen Roman gedient haben. Dieser spielt in einem fiktiven Berner Grandhotel. Foto: Fritz Lehmann

**LITERATUR** Ein leer stehendes Grandhotel im Berner Oberland, eine Zweckgemeinschaft, die sich zur Erberöffnung dort einfindet, und allerlei unheimliches Gepolter. Fertig ist der Schauroman: «Bel Veder» von Mirko Beetschen.

Da findet einer auf dem Flohmarkt einen alten Registerschrank und entdeckt in einer Schublade ein jahrzehntealtes Manuskript, ein Tagebuch und ein Bündel Briefe. Der Verfasser des Manuskripts hat eine kurze Notiz hinterlassen: «Sollten diese Zeilen jemals einen Leser finden, so will ich ihm versichern, dass sich die hier beschriebenen Ereignisse wahrhaftig zugetragen haben, so wahr mir Gott helfe.»

Natürlich will man diese Zeilen lesen. Und natürlich ist die Geschichte so spannend und gruselig, dass man das Buch fast nicht mehr aus der Hand legen will.

«Bel Veder» von Mirko Beetschen handelt von einem Grandhotel irgendwo im Berner Oberland. 1946 sollen sich dort verschiedene Familienmitglieder, die sich untereinander nicht kennen, zur Erberöffnung einfinden. Schon nur die Beschreibung der Umgebung, die abgelegene Bahnstation, der Wald, der mit vielen halb zugewachsenen Spazierwegen und skurrilen Skulpturen von Dschungeltieren durchsetzt ist, lassen nichts Gutes ahnen. Man sieht die Wälder, herbstlich verfärbt, vor sich, spürt den Wind, der schon den Winter mit

sich trägt, fürchtet sich ein bisschen vor der Felswand, die unmittelbar hinter dem Hotel steil in die Tiefe führt. Eine dankbare Ausgangslage.

## Auf der Finsteralp

Es gibt diese Hotels im Berner Oberland, die schon einmal bessere Zeiten gesehen haben, man denke nur an das Hotel Palace in Mürren. Ein solches Hotel muss auch Mirko Beetschen vor dem geistigen Auge gehabt haben, als er «Bel Veder» schrieb. Beetschen ist gemäss Eigendeklaration «in den Wäldern und an den Seen des Berner Oberlandes aufgewachsen», heute lebt der 44-Jährige in Bern und Interlaken. Er kennt diese wunderbar poetischen, aber auch etwas furchteinflössenden Orte mitten in den Bergen. Und er arbeitete lange als Journalist für eine Architekturzeitschrift, was auch erklären mag, warum er im Roman die Räume und Eigenheiten des verlassenen Grandhotels so detailliert und anschaulich beschrieben hat – am Anfang des Buches befindet sich gar ein Zimmerplan.

«Bel Veder» liegt im Roman beziehungsweise an einem Ort namens Finsteralp. Nacheinan-

der treffen in diesem Spätherbst kurz nach Kriegsende Victor und seine Verlobte Claire aus Genf ein, Margit Madelung aus Berlin und die Zwillingsschwester Eleanor und Violet aus Baltimore, wobei Violet sehr bald wieder abreist. Sie alle kennen sich nicht, haben aber denselben Grossvater. Er war Besitzer des Bel Veder, in einigen Tagen steht die Testamentseröffnung im Hotel an. Bis dahin geht jeder seine eigenen Wege. Musikerin Margit übt viel, Architekt Victor bringt das Haus in Schuss, Claire ist streng zu allen, Eleanor liest. Immer abends kocht Victor aufwendige Menüs, die er französisch ankündigt, man sitzt zusammen und plaudert vordergründig ungezwungen.

## Ist es nur die Fantasie?

Die Geschichte wird aus Sicht von Eleanor erzählt, einer verklemmten und schüchternen Amerikanerin, der das Hotel von Anfang an unheimlich ist. Räume sind verschlossen, die nicht verschlossen sein sollten, einmal poltert jemand aus einem verschlossenen Raum ohrenbetäubend gegen die Tür. «Bergdohlen, tatsächlich», wiegelt Victor später ab, «die Viecher können einen unglaublichen Radau machen.» Als Eleanor allein auf einen Spaziergang geht, verfolgt sie plötzlich ein alter, blutüberströmter

Die Geschichte ist so spannend und gruselig, dass man das Buch fast nicht mehr aus der Hand legen will.

Mann. Doch die anderen merken von all dem nichts und wollen der Cousine nicht recht glauben. Ist es nur Eleanors Fantasie, die mit ihr durchgeht?

## Leichtes Gruseln

Geschick baut Mirko Beetschen im Roman die Spannung auf, flicht neue, überraschende Handlungsstränge ein, etwa den Urgrossvater, der sein Vermögen als Plantagenbesitzer in Mauritius gemacht hat – oder Eleanors ungeliebter amerikanischer Freund Allan, der ihr nachgereist ist und plötzlich auftaucht. Immer häufiger stellt sich bei Lesern und Hotelbewohnern leichtes Gruseln ein – dass Victor ungerührt immer noch seine französische Haute Cuisine serviert, ist nur ein absurdes Detail im Ganzen. Auch die Handlung wird immer absurder, man ist geneigt, zu sagen, kontrolliert absurder, denn die Fäden gibt der Autor nie ganz aus der Hand.

Gut so, auf diese Weise bleibt am Schluss vieles im Vagen. Auch der Umstand, wie sich die Geschichte nun wirklich zugetragen hat. Nur eines ist sicher, das hat der (fiktive) Herausgeber der Geschichte schon zu Beginn festgehalten: «Dies ist keine Gutenachtgeschichte.» Marina Bolzli

**Mirko Beetschen:** «Bel Veder», Zytlogge, 443 Seiten.

# Preis für Inger-Maria Mahlke

**LITERATUR** Die Autorin Inger-Maria Mahlke erhält für ihren Roman «Archipel» den Deutschen Buchpreis. Das Buch erzählt die Geschichte Teneriffas.

Heute um 17 Uhr wird die 70. Frankfurter Buchmesse, das weltgrösste Branchentreffen, feierlich eröffnet. Seit einigen Jahren reisen viele Journalistinnen und Journalisten sowie Verlagsleute aber schon am Vorabend an. Denn seit dem Jahr 2005 wird dann auch der Deutsche Buchpreis verliehen, die am stärksten beachtete, mit Spannung erwartete, immer wieder umstrittene Auszeichnung für den «besten Roman» des Jahres.

## 6 Finalisten

Aus den sechs Finalisten wählte die Jury Inger-Maria Mahlke zur Siegerin. Sie erhält 25 000 Euro und kann auf einen Platz auf den Bestsellerlisten hoffen. In ihrem Roman «Archipel» (Rowohlt) erzählt sie die Geschichte der Insel Teneriffa anhand von drei Familien aus drei sozialen Schichten, und zwar rückwärts: ausgehend von der Gegenwart bis ins Jahr 1919 und von dem heutigen desolaten Zustand einer zugebauten Feriendestination zurück zur frankquistischen Diktatur und zum Bürgerkrieg.

Inger-Maria Mahlke ist im Jahr 1977 in Hamburg geboren und teilweise auf Teneriffa aufgewachsen. In ihrer kurzen Dankesrede erwähnte sie Barbara Laugwitz, deren Entlassung als Rowohlt-Verlegerin viel Unmut unter Autoren ausgelöst hatte.

## 33 Schriftzeichen

Der Auftritt des Gastlandes Georgien steht unter dem Motto «Made by Characters», womit nicht nur auf die Charakterköpfe der Literatur verwiesen werden soll, sondern auch auf die georgische Schrift, die aus dem 4. Jahrhundert stammt, über 33 Schriftzeichen verfügt und auf der Unesco-Liste des immateriellen Kulturguts steht.

Mehr als 70 georgische Autorinnen und Autoren reisen zur Messe und dem umfangreichen kulturellen Begleitprogramm an. Fast 200 Titel sind im Zusammenhang mit dem Schwerpunkt in deutscher Übersetzung erschienen. In Frankfurt sind Kunstwerke, Fotografien, Videos, Filme und archäologische Funde ausgestellt. Theatertruppen sowie Musikerinnen und Musiker treten auf, darunter die Pianistin Khatia Buniatishvili und die Geigerin Lisa Batiashvili.

## 400 000 Titel

Jenseits des Schwerpunktes finden die Besucher (Mittwoch bis Freitag nur Fachleute, Samstag und Sonntag das breite Publikum) in den Hallen des Messegeländes auf 170 000 Quadratmetern rund 400 000 Titel von 7100 Ausstellern aus über 100 Ländern.

Der rechtslastige Antaios-Verlag, um dessen Stand es im vergangenen Jahr zu heftigen Auseinandersetzungen mit Polizeieinsatz kam, hat diesmal auf eine Teilnahme verzichtet. Das Vordringen des Rechtspopulismus wird aber ein Thema von Foren und Debatten sein. Das Gleiche gilt für die Krise des Buchhandels, die sich in einem Schwund der Buchkäufe ausdrückt. Vor diesem Hintergrund lassen einige Verlage sogar aus Spargründen ihre traditionellen Buchmessen-Empfänge ausfallen.

Martin Ebel

# Der Perfektionist

**GAULT MILLAU** Heiko Nieder, Küchenchef in The Restaurant im Dolder Grand in Zürich ist «Koch des Jahres». Zudem bekommt er vom «Gault Millau» neu die höchstmögliche Wertung von 19 Punkten.

Wäre da nicht dieses Lächeln, das den Mann grundsympathisch macht – man müsste ihn einen Streber schimpfen. Denn so viel Detailversessenheit, so viel Aufwand für die Suche nach perfekten Gerichten legt in der Schweiz kaum mehr einer hin. Die Rede ist von Heiko Nieder, der seit mittlerweile zehn Jahren in The Restaurant im Zürcher Hotel Dolder Grand am Herd steht.

Nun hat der «Gault Millau» seinen stetigen Fleiss doppelt be-

lohnt: Er verleiht dem Küchenchef den Titel «Koch des Jahres», der in aller Regel für volle Reservationsbücher sorgt. Und unterstreicht dieses Urteil mit 19 Punkten, der Höchstwertung, die vom Gastroguide hierzulande vergeben wird. Insgesamt sind es in der Schweiz nur sieben Köche, die ebenso hoch eingeschätzt werden, darunter befinden sich so grosse Namen wie Andreas Caminada und Franck Giovannini.

Heiko Nieder wird im neuen «Gault Millau» auch als der «Pinzettenmann» dieses exklusiven Zirkels bezeichnet. Bei einem Besuch in The Restaurant wird schnell klar, was damit gemeint ist: Da gibt es keine zufällig platzierten Dekorationen auf den Tellern, kein willkürliches Aro-

ma, das nicht genau so sein sollte. Nehmen wir den zweiten Gruss aus der Küche, den Nieder vor gut einer Woche serviert hat: Thunfischtatar mit Gurken-Granité, die mit einer Senf-Eigelb-Sauce angegossen werden. Jede Komponente des Gerichts hat eine eigene Konsistenz und Temperatur: Kleine Senfperlen zergehen auf der Zunge, das eiskalte Granité knistert im Mund, kleine Azina-Kresse-Blätter sorgen für Knackigkeit und Frische. Wetten, dass sogar das leichte Kratzen im Hals, das von ein paar Tropfen Essig herrührt, genau so von Nieder gewollt ist?

«Er hat seinen eigenen Stil», sagt «Gault Millau»-Chef Urs Heller. «Und treibt seine Küche beständig weiter.» Schon vier



Heiko Nieder vom Dolder in Zürich ist «Koch des Jahres». Foto: Samuel Schalch

Jahre nachdem der Deutsche 2008 nach Zürich gekommen war, führte dies zum 18. «Gault Millau»-Punkt.

Was macht sonst den Stil von Heiko Nieder aus, an dem er nun seit zehn Jahren ständig werkelt? Es fällt auf, dass der Koch mit dem smarten Lächeln immer wieder fertigbringt, Zutaten in ein aromatisches Gleichgewicht zu bringen, die auf den ersten Blick alles andere als zusammenpassen. Und wenn er dafür Konsistenzen oder Temperaturen ändern muss, tut ers: So werden etwa Miesmuscheln mit einem Speckcracker, Rucolasud und Bananenglace vermählt.

Daniel Böniger

Siehe auch Seite 2+3