

WESEN PURER GASTLICHKEIT

sieben mal berührt

Was wir beschreiben, ist eine Annäherung. An das, was das Empfinden, die Sehnsucht vieler trifft. Uns selber wesentlich scheint.

I

Haptisch schöner Ort. Pure Gastlichkeit beginnt am Ort. Gebettet in Landschaft und Natur. Der Platz. Das Haus. Sein Garten. Der Ausblick. Die Aura. Stille Winkel. Begegnende Stuben. Lichter Saal. Langsame Materialien. Horchende Ruhe. Erzählende Möbel. Ankommen. Entdecken. Daheim sein. Im Lieblingszimmer. Mit Leinenwäsche. Samt Blumenstraus. Vielleicht wertvoll renoviert. Hommage an die Denkmalpflege. Vielleicht sichtbar geflickt. Patina der Zeitspuren. Vielleicht die stimmige Kombination von beidem. Hauptsache nicht steril.

2

Familiär vertrauter Geist. Pure Gastlichkeit ist Aufmerksamkeit. Sie sucht das Überschaubare. Bleibt im Kleinen. Fühlt sich wohl im Vertrauten. Bekommt ungeteilte Zeit. Im Geiste des Bescheidenen entfaltet sie ihre Grösse. Sie blüht auf im Echten des nicht Inszenierten. Fusst im Gründigen des nicht Oberflächlichen. Sie findet zu sich selber. Gibt von sich preis, was sie rührt und treibt. Leibhaftig in der Person der Gastgeberin. Sie pflegt die Form. Aber nicht die Etikette. Findet die Musse, das Informelle zu kultivieren, dem Gast als Mensch zu begegnen.

3

Achtsam leises Dienen. Der Gast ist König, sagt der Leitsatz. Wer zahlt befiehlt, ist oft gemeint. Pure Gastlichkeit fühlt es anders. Sie dient, ohne unterwürfig zu sein. Sie verwöhnt, ohne aufdringlich zu werden. Sie schaut mit den Augen des Gastes. Spürt den Wunsch der Umstände. Offert im passenden Moment, was nicht versprochen war. Kalkuliert Öffnungszeiten nicht nach dem Aufkommen der Gäste. Ist einfach hier. Weil sie fühlt, nicht programmiert. Das Dienen meint so auch den Ort und die Gegend. Denen das Gasthaus Lebensader ist. Bewusstsein gibt.

4

Leibhaftig feines Kochen. Pure Gastlichkeit ist praktische Arbeit. Gekonntes Handwerk. In allen Chargen des Verwöhnens. Ausgeprägt in der Küche. Sie ist frisch und genuin. Im Überlieferten verankert. Von der Jahreszeit inspiriert. Wo sie einkauft, ist nicht weit weg. Werden regionale Kreisläufe genährt. Im Einklang mit der Natur. Gekocht wird aus Leidenschaft. In der Zutat einfach. In der Zubereitung exzellent. Die Auswahl macht nicht wählerisch. Der Herd schlägt vor. Der Tisch macht mit.

5

Sinn gebendes Wirken. Damit pure Gastlichkeit sich entfalten kann, braucht es die Menschen, die sie rüsten, kochen, bügeln, betten, auftragen, abräumen und abwaschen. Dem Team ihre Gaben widmen. Gemeinsam und an den Aufgaben zu wachsen. Die Vorliebe zu vertiefen. Das Mehrspurige zu üben. Das fordert Leidenschaft und Verbindlichkeit. Gibt aber auch viel zurück. Talentförderung aus intrinsischem Antrieb. Wertschätzende Begegnung über den Tag hinaus. Handfeste Erfüllung mit solider und langjähriger Perspektive.

6

Teilhabend offene Erzählung. Pure Gastlichkeit ist nicht konfektioniert. Nicht im Businessplan geboren. Sie erfindet sich im Wirken und schöpft sich aus der Begegnung mit dem Gast. Sie meistert ihre ungeplanten Aufgaben und entdeckt ihre ungeahnten Vorlieben. Dieses Wachsen im Garten des Unbekannten ist wie eine offene Erzählung, die den Gast in teilhabender Rolle einbindet und mit auf den Weg nimmt. Nicht als Instrument des Marketings, sondern als Bedingung der Verwirklichung. Die Gastlichkeit wird so auch mehr als eine entschädigte Dienstleistung.

7

Lustvoll involvierte Künste. Das Haus spürt seinen Gast. Seinen Wunsch, das Aufgeladene mit dem Beschaulichen zu tauschen. Innezuhalten. Sich selber zu spüren. Vom Sinnlichen berührt. Dem Sinnhaften auf der Spur. Das Karge macht frei zu reflektieren. Lockt auch den Kontrast des Üppigen. Die Kochkunst schmort im Ofen. Schmeckt die Kräuter. Rührt die Polenta. Ein anregender Rahmen für die Begegnung mit anderen Künsten. Von der Musik über den Tanz und den Film bis zur Malerei. Sie treten nicht auf. Sind einfach hier. Einnehmend involviert.