

**Zeitschrift:** Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design

**Herausgeber:** Hochparterre

**Band:** 19 (2006)

**Heft:** 11

**Artikel:** Altes Handwerk, neues Kurszentrum und Eselsmist : mit Adrian Knüsel im Hotel "Rosenloui", Meiringen

**Autor:** Ernst, Meret

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-123005>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Mit Adrian Knüsel im Hotel «Rosenlaui», Meiringen

## Altes Handwerk, neues Kurszentrum und Eselsmist

«Rosenlaui», die Verheissung: Hinter Meiringen geht es steil ins Gebirge, Wolken türmen sich, die Sonne ist verschwunden. «Erst wandern wir durch die Schlucht», schlägt Adrian Knüsel vor und blickt auf meine Schuhe. Etwa zwanzig Minuten dauert der Rundgang durch die tief eingefressenen Felswände. Das Wasser tost, wir müssen sehr laut sprechen. Adrian Knüsel setzt sein Expo-Hannover-Käppchen auf. «Hierher kamen Engländer, um lustvoll an der wilden Natur zu erschauern. Im Hotel «Rosenlaui» konnten sie logieren. Später überlegten sich die Besitzer, das Hotel dem Freilichtmuseum Ballenberg zu schenken. Doch die Finanzierung war nicht gesichert. Heute floriert das «Rosenlaui» wieder, weil es gut geführt wird.»

Adrian Knüsel leitet das Kurszentrum Ballenberg. Hans-Jörg Budliger, ehemals Rektor der Kunstgewerbeschule Zürich und Stiftungsrat der Stiftung Heimatwerkschule Ballenberg, hatte den preisgekrönten Keramiker vermittelt. «Offenbar war meine Erfahrung gefragt. Als Keramiker bin ich nahe am Handwerk, aber ich wusste als Präsident der Arbeitsgemeinschaft Schweizer Keramik und als Dozent auch, wie man Leute motiviert, wie man Geschäfte führt und Inhalte durchbringt.» Erst vor Kurzem haben er und seine drei Mitarbeiter zehn Jahre Kurszentrum gefeiert: mit Vortrag, Kolloquium und Tagen der offenen Tür. «Dieses Fest zu feiern, das war mir wichtig. Wir wollen den Besuchern zeigen, was wir hier tun.»

Das Licht schwindet, wir kehren ein. Im Saal des Hotels «Rosenlaui» beginnt das Kulturprogramm, das – wie fast jeden Dienstag – Hotel- und Abendgäste erfreut. Ja, das Gebäude aus der Jahrhundertwende sei denkmalgeschützt, bestätigt Hotelière Christine Kehrli. Sie empfiehlt uns einen Schweizer Wein, eine fruchtige Assemblage aus dem Wallis, einen Ruistal 2003. Schon steht die Kürbissuppe in der Schüssel mitten auf unserem Tisch.

«Ich wollte mich verändern. Die Ausgangslage war fantastisch: ein neu gebautes Kurszentrum, eine angemessen dotierte Stelle und Stiftungskapital.» Gar keine Zweifel, von Luzern auf den Ballenberg zu gehen, das eigene Atelier aufzulösen? «Der Ballenberg ist eben nicht nur das «Immobilienmuseum», wie viele denken. Davon unabhängig ist das Kurszentrum, es ist über Stiftungsgelder, Seco-Bei-

träge und den Gönnerverein finanziert. Zugleich profitiert das Kurszentrum von der enormen Bekanntheit – 98 Prozent – des Freilichtmuseums.» – Die Serviertochter tischt jetzt knackigen Blattsalat mit Himbeeren, Heidelbeeren und einem gebackenen Brie auf.

Altes Handwerk, traditionelles Bauhandwerk und zeitgenössische Gestaltung, das sind die drei Schwerpunkte des Kurszentrums. Adrian Knüsel programmiert die Kurse, beobachtet die Konkurrenz, sucht Handwerker und Dozierende. «Ich wollte einen Kurs für Lederhandschuhe anbieten. Aber ich fand keinen Portefeuilleur.» Handwerk wird vergessen, weil es niemand mehr weitergibt. Oder weil es als unmodern gilt, etwa in Indien, wie Adrian Knüsel beobachtete. Seine Suche nach Handwerkern ist nicht auf die Schweiz beschränkt. «Handwerk hat sich nie an Grenzen gehalten.» Den Tuareg-Silberschmied hat er über Helvetas gefunden. «Er brauchte Eselsmist, um die Gussform zu festigen. Und zwar von karg gefütterten Eseln. Darin war er sehr bestimmt. Er zeigte uns, wie man mit einfachsten Mitteln raffinierten Silberschmuck herstellen kann. Wir dagegen technisieren und verkomplizieren Herstellungsverfahren und Materialien laufend.»

Es folgt Schweinssteak im Kräutermantel, Kartoffelheu und Gemüse – der Hauptgang. Kräftig und gut. «Da war dieser wunderbare Anruf», nimmt Adrian Knüsel den Faden wieder auf. Zwei Damen aus Bern, die sich im Gespräch perfekt ergänzten, riefen ihn an; die Zwillinge, wie sich herausstellen sollte, benutzten eine Konferenzschaltung. Die Ökonomin und die Schulleiterin wollten sich für Weiterbildung im Handwerk engagieren. Der Auslöser war die Tatsache, dass es zunehmend schwierig wird, gute Bauhandwerker zu finden. Zusammen mit ihnen stellte Adrian Knüsel innerhalb von sechs Wochen den «Prix Jumelles» auf die Beine. Der Preis zeichnet mit je 10 000 Franken gutes Handwerk sowie eine Person oder eine Institution aus, die Handwerk kompetent vermittelt.

Mascarponecreme mit Zwetschgen im knusprig süssen Teigkörbchen, ein Espresso und dann die Rechnung, bitte. Die Zeit reicht gerade noch, in Meiringen das Atelier von Adrian Knüsel zu besuchen. Er hat sich im ehemaligen evangelisch-methodistischen Gebetshaus eingerichtet. «Mein Rückzug», sagt Adrian Knüsel, der mit seiner Lebenspartnerin in Luzern wohnt. In der Ecke steht auf der Drehscheibe eine frisch gedrehte, riesige, dickwandige, perfekt proportionierte Vase. Meret Ernst

**Adrian Knüsel passt perfekt ins Hotel «Rosenlaui»: Die Liebe zu Qualität, aufgefrieschem Handwerk und die Atmosphäre sagen ihm zu.** Fotos: Pirmin Rösli

