

# Nach der Saison ist vor der Saison



**Vor einem Jahr hat Loa Buchli einen radikalen Entscheid getroffen: sie hat ihren guten Bundesjob aufgegeben und ein downsizing durchgeführt. Sie wollte wissen, ob und wie es sich mit wenig Hab und Gut und reduziertem materiellen Konsum lebt. Und ob sich ihre ökologischen Vorstellungen in der Gastronomie umsetzen lassen. Im Valle Maira, einem wunderschönen, wilden Bergtal im Piemont, führt sie seit 2018 ein vegetarisches Restaurant. Die erste Sommersaison ging Ende September zu Ende. Das Restaurant öffnet seine Türen in der Wintersaison, je nach Schneeverhältnissen, von Februar bis Mitte April. Die Zwischenzeit hat Loa in der Schweiz verbracht..**

Wenige Touristen verirren sich insValle Maira zwischen November und Januar, abgesehen von den Weihnachtsfeiertagen und Neujahr. So entschied ich mich, in dieser Zeit in die Schweiz zurückzukehren und in der tollen kleinen Bar in Biel zu arbeiten, in der ich vor meiner Abreise nach Italien meinen minimalen Lifestyle mit Kaffee brauen zu finanzieren suchte. Diese Arbeit macht mir unglaublich Spass, der Kontakt mit den Leuten, das direkte Feedback (positiv wie negativ), das konkrete Produkt (ein Espresso)! Und auch wenn ich diesen

Lebensstil freiwillig gewählt habe, der spärliche Lohn ist trotz meines reduzierten Konsums eine Herausforderung. Wie aufreibend und stressreich muss ein Leben eines «working poor» sein, der trotz bezahlter Arbeit nur mit vielen Verzicht und Einschränkungen die wichtigsten fixen Kosten decken kann.

Was treibt mich an? Auf der einen Seite ist es das Selbstexperiment, das mich interessiert. Mein Ziel ist ein umweltbewusstes Leben mit möglichst wenig materiellem Konsum zu führen. Und auf der anderen Seite hoffe ich, mit meinem kleinen vegetarischen Öko-Restaurant im Piemont doch eine rentable Nische zu bedienen, mit der ich einen konkreten Beitrag zu einem umweltschonenden Lebensstil leisten und gleichzeitig in Zukunft meinen Lebensunterhalt bestreiten kann.

Deshalb hatte ich vor, in meiner «Pause» in der Schweiz viel administrativen Kram zu erledigen, wozu ich im Sommer nicht gekommen war. Ausserdem wollte ich Kontakte knüpfen und mir selber etwas mehr Klarheit über meine Kommunikationsstrategie verschaffen. Und nicht zuletzt wollte ich endlich die Rezepte dokumentieren, die ich im Sommer «free style» gekocht hatte mit den saisonalen, frischen Zutaten von engagierten Produzenten aus der Region. Zum Beispiel den Rüeblisalat mit gedörrten Feigen und wunderbaren Haselnüssen. Oder das einfache aber schmackhafte Risotto mit roten Zwiebeln und Rosmarin. Nicht zu vergessen den dunklen, saftigen Schokoladenkuchen.

Aber ich habe nicht mit der Müdigkeit gerechnet, die mich in der ersten Zeit nach dem Sommer überkam. Und so sind längst nicht alle meiner Vorhaben erledigt. Aber ein Highlight sind definitiv die wunderschönen Postkarten der Casa Loa, die dank eines befreundeten Fotografen und eines Grafikers zustande gekommen sind.

Auf die Skitouren-, Langlauf- und Schneeschuhtourensaison bin ich nun Anfang Februar ins Tal zurückgekehrt, um hoffentlich

möglichst vielen Gästen meine vegetarische Küche schmackhaft zu machen. Wie wird es sein? Wird es Schnee haben? Werden die Touristen bei mir einkehren? Wie heize ich möglichst ökologisch und trotzdem günstig mein Lokal? Eine gewisse Nervosität kann ich nicht leugnen, aber auch eine grosse Lust auf eine wunderbare Wintersaison voller magischer Begegnungen.

**Loa Buchli**, ehemals Sektionschefin beim Bundesamt für Umwelt, jetzt Gastgeberin in der Casa Loa, Borgata Reinerio der Gemeinde Marmora im Valle Maira, Piemont.

[www.casaloa.com](http://www.casaloa.com)

[instagram casaloa](https://www.instagram.com/casaloa)