

Eine Arche für das gute Leben

Im Kleinwalsertal steht ein Haus, das seine Philosophie nicht erklären muss. Im Oswalda Hus wird sie angebaut, gekocht, gebaut und gelebt. Zwischen Bergwiesen, Gemüsebeeten und zeitgenössischer Architektur entsteht ein Lebensentwurf, der zeigt, wie sich Naturverbundenheit und modernes Design, Handwerk und Zukunftsdenken verbinden lassen.

Am Morgen liegt noch Nebel über dem Tal. Die Berge zeichnen sich nur schemenhaft gegen den Himmel ab, irgendwo tropft Wasser von den Blättern, aus dem Garten steigt der Duft feuchter Erde. Im Oswalda Hus beginnt der Tag nicht mit einem Blick auf die Uhr, sondern mit einem Blick nach draußen. Hier wächst vieles, was später auf den Tellern landet. Kräuter, Gemüse, Obst. Dazwischen summt und raschelt es, denn ein Garten ist in diesem Haus kein dekorativer Hintergrund, sondern Teil eines größeren Ganzen. Was wächst, wird geerntet. Was übrig bleibt, kehrt zurück. Tiere, Pflanzen, Boden, Menschen und Lebensmittel stehen miteinander in Verbindung.

Ein Hotel, das mehr sein will als ein Hotel

Joachim und Cyrilla haben mit dem Oswalda Hus einen Ort geschaffen, der sich einer einfachen Kategorie entzieht. Es ist Hotel, Bauernhof, Garten, Restaurant und Rückzugsort. Vor allem aber ist es Ausdruck einer bestimmten Haltung zum Leben. Diese Haltung hat viel mit Permakultur zu tun. Ihr geht es nicht lediglich darum, biologisch Gemüse anzubauen. Im Kern steht die Idee, natürliche Kreisläufe zu beobachten und Systeme so zu gestalten, dass sie sich gegenseitig unterstützen. Vielfalt wird dabei nicht als Störung verstanden, sondern als Stärke.

Die Schönheit des Einfachen

Im Oswalda Hus liegt die Qualität der Architektur im Zusammenspiel: Natur und Gebäude sollen nicht gegeneinander arbeiten. Materialien dürfen altern. Handwerk darf sichtbar bleiben. Räume sollen nicht nur fotografisch funktionieren, sondern sich gut anfühlen. Das ist vielleicht die interessanteste Verbindung im Oswalda Hus: Tradition wird nicht als Gegensatz zur Moderne verstanden. Handwerkliche Techniken und natürliche Materialien können mit zeitgemäßem Design zusammentreffen. Das Ergebnis muss weder nostalgisch noch demonstrativ futuristisch wirken. Es kann einfach selbstverständlich sein. Ein Stück Holz erzählt dann von einem Material, das gewachsen ist. Eine handwerklich gefertigte Oberfläche erzählt von Zeit und Können. Ein modernes Detail zeigt, dass Tradition nicht bedeutet, auf Gegenwart zu verzichten.

Vom Garten auf den Teller

Am deutlichsten wird die Philosophie vielleicht beim Essen. Abends, wenn gemeinsam gegessen wird, bekommt die Küche einen anderen Stellenwert. Das Essen ist nicht bloß Teil einer Übernachtung, sondern ein weiterer Ausdruck des Ortes. Österreichische Wurzeln treffen auf mediterrane und asiatische Einflüsse. Entscheidend bleibt dabei das Produkt selbst. Was im Garten wächst, bekommt seine Zeit. Was das Allgäu bietet, wird Teil des Ganzen. Aus dieser Nähe zu den Zutaten entsteht eine Küche, die nicht mit Komplexität beeindrucken muss. Auch hier geht es um Beziehung: zum Boden, zur Jahreszeit, zum Handwerk und schließlich zum Menschen, der am Tisch sitzt.

Luxus ohne Überfluss

Vielleicht liegt genau darin eine zeitgemäße Definition von Luxus. Luxus bedeutet im Oswalda Hus nicht unbedingt, mehr zu besitzen. Er bedeutet, mehr wahrzunehmen. Zu spüren, wann ein Tag langsam wird. Zu wissen, woher das Gemüse auf dem Teller kommt. Einem Handwerker bei der Arbeit zuzusehen. Materialien zu berühren, die nicht beliebig austauschbar sind. Abends gemeinsam am Tisch zu sitzen, statt

den Tag zwischen Terminen und Bildschirmen zu verlieren. Selbst das gemeinsame Abendessen um sieben Uhr wirkt in diesem Zusammenhang wie ein kleines Gegenprogramm zur permanenten Verfügbarkeit. Für diesen Moment wird der Tag gemeinsam strukturiert. Es ist ein Luxus, der nicht auf Überfluss beruht, sondern auf Aufmerksamkeit.

Eine Arche in aufgeregten Zeiten

Vielleicht ist deshalb das Bild der Arche so passend. Eine Arche ist ein Schutzraum. Aber sie ist auch ein Ort, an dem etwas bewahrt wird, damit es weiterleben kann. Im Oswalda Hus sind es nicht nur Pflanzen und alte Handwerkstraditionen. Das Haus versucht nicht, die Welt draußen auszublenden. Es zeigt vielmehr eine Möglichkeit, ihr anders zu begegnen. Permakultur liefert dafür das Denken in Kreisläufen. Das Handwerk bewahrt Wissen und Materialverständnis. Die Architektur übersetzt diese Werte in Räume. Das moderne Design verhindert, dass daraus ein nostalgischer Rückblick wird. Und die Gastfreundschaft macht aus all dem keine Theorie, sondern eine Erfahrung.

Das Oswalda Hus ist damit weniger ein Ort, an dem man seine Philosophie erklärt bekommt, als einer, an dem man sie für ein paar Tage ausprobieren kann. Vielleicht ist das seine eigentliche Stärke. Man kommt als Gast. Man geht, im besten Fall, mit einer leisen Frage wieder nach Hause: Wie viel von diesem anderen Maß könnte eigentlich auch in unserem eigenen Leben Platz finden?

Weitere Informationen finden Interessierte auf der [Website des Hotels](#).

Bio-Hotel Oswalda Hus

Leo-Müller-Straße 11

A-6991 Riezlern, Österreich

Tel. +43 5517 5929

Pressekontakt:

Joachim Müller

info@oswalda-hus.at