



Dieses junge Basler Paar hat ein altes Schloss in ein Hotel-Bijou verwandelt

Luca Thoma und
Oliver Sterchi (Text) sowie

Von der «New York Times» gelobt Raffinierte Küche, historischer Charme und ruhige Abgeschlossenheit: Eine Stunde von Basel entfernt bietet das Château de Raymontpierre eine bodenständige Form von Luxus.

Dicht besiedelt sei die Schweiz, heisst es. Wenn Statistik die Regel ist, dann ist das jurassische Val de Terbi die Ausnahme: gerade mal eine Autostunde von Basel entfernt, aber gefühlt das Ende der Welt. Die schmale Strasse (privat, nicht öffentlich!), die sich oberhalb des Dorfes Vermes den Berg hochschlängelt, ist, gelinde gesagt, abenteuerlich. Dafür wartet auf dem Hügelgrücken auf 930 Metern Höhe ein kleines Paradies: sanfte Hügel, grasende Schafe, dichte Wälder – und mittendrin in dieser Oase der Stille: das Château de Raymontpierre. Die Anfahrt lohnt sich, denn das Schlösschen aus dem 16. Jahrhundert ist heute ein gehobenes Boutiquehotel. Geführt wird es von einem jungen Basler Gastgeberpaar. Gerade einmal 27 Jahre alt waren Timon Wolf und Sydney Karolewski, als das frisch renovierte Hotel-Bijou mit 14 Zimmern 2024 seine Tore öffnete.

Mit der ihm eigenen Ruhe und Diskretion hat sich das Château seither zu einem Geheimtipp unter den gehobenen Hotels im Lande entwickelt – und auch international für Aufmerksamkeit gesorgt. So berichteten bereits die «New York Times» und die «Zeit» über das Hotel und seine innovative Philosophie, die Luxus mit einer bodenständigen Einfachheit und Nachhaltigkeit verbindet. «Unsere Gäste woh-

nen mehrheitlich in deutschschweizer Grossstädten und suchen vor allem Ruhe und Natur und einen Ort, an dem sie einfach sein können», erklärt Gastgeber Timon Wolf. «Hier finden sie ein zwangloses Gemeinschaftsgefühl und eine Küche, die mit Produkten aus dem eigenen Garten und vom benachbarten Bauernhof arbeitet. Der Luxus ist bei uns das Lokale.»

Design macht die Enge der alten Räume vergessen

Die Geschichte des Schlosses Raymontpierre geht bis ins späte 16. Jahrhundert zurück, als der Fürstbischof von Basel das Anwesen dem Statthalter von Delsberg überliess. Dieser zog sich während der Reformationsunruhen ins Val Terbi zurück. Es folgten diverse Wechsel, bis das Schloss 1941 in den Besitz der Zürcher Familie Anda-Bühle kam. Diese gründete 2017 die Hotelgruppe The Living Circle und renovierte das sanierungsbedürftige Château im Jura ab 2022 mit beachtlichem Aufwand.

«Für den Umbau wurden viele Ressourcen aus der Umgebung benutzt», erklärt Wolf beim Rundgang vor Ort. Unter anderem verkleideten die Architekten die Wände mit bei Vollmond geschlagenem Mondholz aus dem nahen Wald, das einen intensiven natürlichen Duft ausstrahlt, und bauten eine eigene Kläranlage. Das Resultat sind schöne helle Räume mit einer zurückhaltend-stilvollen Einrichtung, in der Hellbraun- und Hellgrau-Töne domi-

nieren. Ein intelligentes platzsparendes Design macht die Enge der historischen Räume vergessen.

«Oft ergeben sich solche Chancen erst viel später»

Für Karolewski und Wolf, die das Schloss als Angestellte der Living Circle-Gruppe führen, ergab sich mit dem Umbau eine einmalige Chance: Die beiden Basler hatten sich davor in Paris, Kopenhagen und zuletzt in der toskanischen Villa Lena ihre Spuren verdient – und waren damals auf der Suche nach etwas Eigenem in der Schweiz. «Wir bewarben uns initiativ bei The Living Circle, konnten die Eigentümer von unserem Konzept überzeugen und das Projekt früh begleiten», erinnert sich Wolf, der neben seiner Funktion als Co-Gastgeber die Château-Küche leitet.

Für ihn und Karolewski, die sich um den operativen Betrieb kümmern, war das Engagement «ein riesiger Glücksfall»: «Oft ergeben sich solche Chancen erst viel später in der Karriere. Wir

sind dankbar für das Vertrauen – und geben vollen Einsatz.» Während der Vollen von April bis Oktober arbeitet das Paar, das ein Team von fünfzehn Personen führt, sechs Tage pro Woche von 10 Uhr bis Mitternacht im Schloss und lebt unten im Dorf Courroux in einer Wohnung. Den Rest des Jahres verbringen die beiden in Basel, von wo sie sich um Personalfragen, Buchhaltung, Eventplanung und Umbauprojekte kümmern.

Die Philosophie des Hauses bezeichnen Wolf und Karolewski als «Home Away from Home» («Zuhause in der Ferne»). Wer ins Château kommt, findet dort keine Réception, sondern trifft im Eingangsbereich auf die Gastgeber und wird mit duftenden Tüchern und hausgemachtem Eistee willkommen geheissen. Die Zimmer im Schloss und im benachbarten Neubau sind mit Nummern markiert, ansonsten gibt es keine Beschriftungen und Bildschirme an den Wänden: «Unsere Gäste sollen

sich überall zu Hause fühlen», erklärt Karolewski.

In den Zimmerpreisen, die bei etwas über 500 Franken pro Nacht starten, ist neben dem Frühstücksbuffet auch ein wechselndes Viergangmenü enthalten, für das die Gäste jeden Abend an einer langen Tafel zusammenfinden. In Gerichten wie Tartellettes mit Randentatar und gepökeltem Eigelb oder mit Zucchetti gefüllten Casoncelli spiegelt sich Timon Wolfs Kochphilosophie, die auf Freude am Tüfteln und ultralokale Produkte setzt. Der Küchenchef hat im Innenhof einen Gewürzgarten und einen Gemüsegarten ausserhalb der Schlossmauern angelegt. Dort züchtet das Team etwa Kürbis, Mangold, Cornichons und Lauch. «Wir können einen Grossteil unseres Bedarfs mit dem eigenen Garten decken», sagt der Küchenchef, der das Fleisch vom benachbarten Biohof bezieht.

Wolfs Ziel ist es, möglichst wenig zu importieren und mit

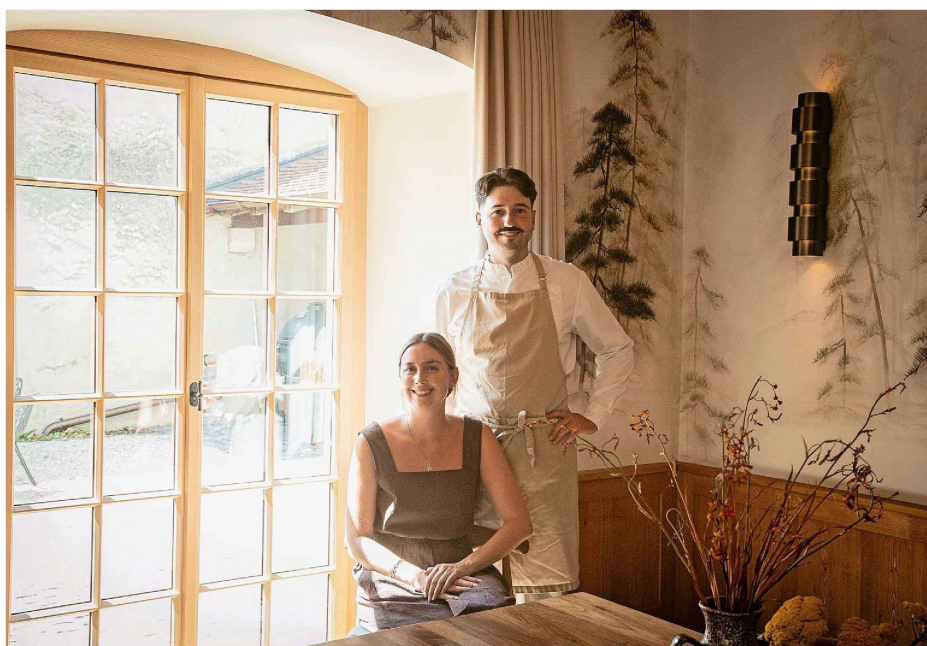


lokalen Ressourcen kreative Lösungen zu finden. So gibt es im Château etwa keine Zitrusfrüchte, stattdessen arbeitet die Küche mit Kaffirlimette, Kombucha oder Verjus – dem Saft unreifer Trauben –, um Säurearomen

in die Gerichte zu bringen. Um mit relativ einfachen Möglichkeiten eine Spitzenküche anzubieten, fermentiert Wolf unter anderem den als Geschmacks-wunder geltenden Kojischimmelpilz und experimentiert mit der antiken Gärtechnik Garum.

Das Konzept des Gastgeberpaars kommt an: An den Wochenenden ist das Schloss fast durchgehend ausgebucht, regelmässig wird es auch von grösseren Gesellschaften für Hochzeiten und andere private Anlässe gemietet. Die meisten

Gäste bleiben zwei bis drei Nächte. Viele leihen die E-Bikes des Hotels für Touren aus, wandern auf den nahen Mont Raimeux – oder lassen im hauseigenen Spa und im Klosterhof in Gesellschaft von Hauskatze Copain die Seele baumeln.

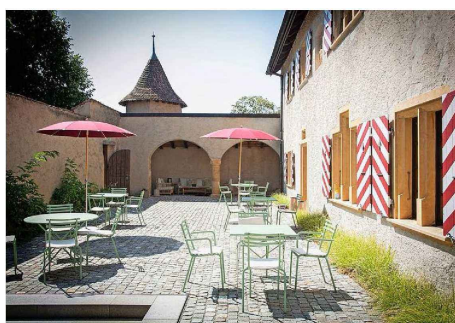


Nicole Pont (Fotos)

Sie sind 30 Jahre alt – und führen seit 2024 ein Luxushotel im Jura: Das Basler Paar Timon Wolf und Sydney Karolewski.



Sanfte Hügel und viel Natur: Das Château liegt im besten Sinne am Ende der Welt.



Im Mittelalter residierte ein hoher Amtsträger auf Raymontpierre, heute entspannen sich hier Menschen aus den Schweizer Grossstädten.