

## Lebenslauf von Urs Vetter-Niggli

Chumm chumm chumm

das gehörte zum Finish für die beglückenden Ergebnisse an seine Gäste, Kunden und Mitarbeiter.

Am 23. April 1961 erblickte Urs als drittes Kind seiner Eltern Margrit und Anton Vetter-Emmenegger, das Licht der Welt. Mit seinen Geschwistern Toni, Margrith, Heidi, Markus und Paul verbrachte er in Wiggen im Entelbuch, eine unbeschwertere Kindheit. Eine Kindheit, die ihn, in Richtung Selbständigkeit prägte. Seine Fingerfertigkeit zeigte sich schon früh. Am Ufer des Äschlisbach lauerte er mit grosser Ausdauer den Fischen und fing sie mit blossen Händen. Er hatte ja kein Patent, die Hände einzusetzen war anscheinend nicht verboten. Voller Stolz marschierte er, in der Regel durchnässt und schlotternd zur Mutter. NEIN! kochen wollte er selber. Ausprobieren, etwas Schönes kreieren, das begleitete ihn sein Leben lang.

Schon bald war klar, was er einmal werden wollte, Koch! Geprägt vom elterlichen Betrieb, lernte er vom Vater den respektvollen Umgang und die Verarbeitung der Tiere. Ein grosser Grundstein war gelegt. In der Kochlehre lernte er viele neue Produkte kennen und entdeckte das Handwerk der Eis- und Butterskulpturen. Zimmerstunde für Zimmerstunde wurde geübt. Mit dieser Leidenschaft im Herzen suchte er sich die besten Hotels aus, in denen er modellieren und meisseln konnte. Stationen quer Beet, stets an einem anderen Ort, um möglichst viel zu lernen. Amors Pfeil traf ihn 1987 in Crans Montana, da kam ich ins Spiel. Zusammen arbeiteten wir im gleichen Hotel als Köche, er Sous Chef, ich Frischling als Commis. «Du machst was dr gseit würd und muesch nit meina du wüssisches besser,» war seine Ansage, als der Küchenchef das erste Mal frei hatte. «Was gits dr?» dachte ich und wusste zugleich, dass es nicht um mich ging. Langsam erwachte die Flamme unserer Liebe. Zu blöd, dass er schon vorher einen Jahresaufenthalt in Orlando geplant hatte, doch das konnte der jungen Liebe nichts anhaben. Zurückgekehrt, wurde die gemeinsame Zukunft geplant.

1990 übernahm Urs zusammen mit mir das Gasthaus zum Platz in Fideris. 1992 gaben wir uns in der Fideriser Kirche das Jawort. Mit viel Herzblut und Leidenschaft erfüllten wir unser Werk.

Schon bald wurden die Kochkünste von Urs entdeckt und mit vielen, immer wiederkehrenden Gästen aus nah und fern belohnt. Auf dem Platz konnte man nie fehlgehen. Es hatte sich schnell herumgesprochen, dass die Fleischportionen und die Qualität der Produkte hervorragend waren, die Schönheit der angerichteten Teller und Platten entzückten die Gäste. Mitarbeiter für die strengen Wochenenden zu finden war schon bald kein Problem mehr. "z Personal muess

rächt zässa ha" war seine Devise, so wurde am Sonntag den Mitarbeitern um 11:00 Uhr stets ein edles Menu serviert.

Nicht mit Lob aussprechen zeigte er seine Anerkennung, sondern mit Gesten. Feinfühlig wie er war, registrierte er die Vorlieben der Mitmenschen und bereitete ihnen intuitiv, eine Freude. Seine Lehrabgänger und -abgängerinnen waren auf dem Arbeitsmarkt heiss begehrt. Es hiess, "die Platz Stiftä chamma bruchä." Als Prüfungsexperte blieb er stets am Ball.

2005 bis 2007 durften sich die Europa Miniköche Gruppe Prättigau ans Handwerk machen. 22 zehnjährige Knirpse trudelten einmal pro Monat auf dem Platz ein. Es wurde gekocht, aufgedeckt, serviert, gegessen und wieder aufgeräumt. Für Urs war es eine grosse Freude mit den Kindern zu arbeiten. Die Sonne legte sich jeweils über sein Gesicht.

Im 2009 begann ein neuer Lebensabschnitt. Wir gaben das Gasthaus zum Platz auf und gingen beruflich getrennte Wege. Im 2012 nahm Urs unbezahlten Urlaub, um beim Um- und Neubau von unserem Haus mitzuwirken. Mit viel Liebe und Kreativität schuf er uns, zusammen mit den Handwerkern ein neues Heim.

2013 machte er sich mit seinen Platz Spezialitäten wieder selbständig. Zusammen mit seiner Schwägerin Elvira und seiner ersten Lehrtochter Irene, wurde Unglaubliches geleistet. Auch da hatte es sich schnell herumgesprochen, dass die Caterings von Urs einzigartig sind. Mit seinen Trockenfleisch Spezialitäten, Würsten und den fertig gekochten Köstlichkeiten machte er sich ebenfalls schnell einen Namen.

In der Freizeit war fein essen gehen, sich mit Freunden oder Familie treffen, wandern, skifahren und vieles mehr angesagt. Absolut glücklich war Urs in seinem geliebten Maiensäss und beim Pilze sammeln. Unsere vierbeinigen Begleiter Watz, dann Prinz und jetzt Balu waren wann immer möglich mit dabei.

Im 2018 bekam Urs eine Leukämie, welche er erstaunlich gut überstand. Anfangs Februar dieses Jahres war die Therapie zu Ende, die Diagnose war gut. Wie sehr er sich freute, die vielen Medikamente nicht mehr nehmen zu müssen. Diese Freude währte leider nicht lange, sein Immunsystem war noch nicht stark genug, um sich gegen Corona wehren zu können. Nach über 7 Wochen im künstlichen Koma musste der Therapieabbruch besprochen werden. Urs machte mir sein ganz persönliches Abschiedsgeschenk, in meinem Beisein schlief er am 08. Juni 2020 friedlich ein, bevor die Therapie abgebrochen werden musste.

Ich danke Dir, Liebe meines Lebens, für die 33 geschenkten, wundervollen Jahre. Du hast nun die Reise zu all unseren vorausgegangenen Lieben angetreten, meine Tränen wünschen Dir viel Glück und das ewige Licht.

«Phüetti Gott» In Liebe Deine Paula