

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2008)  
**Heft:** 10

## Heft

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 30.06.2025

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



## Kartoffeljahr

2008 ist das Jahr der Kartoffel. Die Knolle hat etwas Aufmerksamkeit mehr als verdient.

Seite 13 und 14

## Milestone

Mit neuem Projektleiter, neuem Umweltpreis und neuer Website geht der Schweizer Tourismuspreis in die dritte Phase.

Seite 2

## Hotelzukunft

Die Stimmung des Gastes wird künftig das Styling seines Hotelzimmers bestimmen, sagt Trendforscher Matthias Horx.

Seite 17

## KKL Luzern

«Die Gastronomie trägt heute gut die Hälfte des Umsatzes bei, ein Viertel stammt aus Kulturveranstaltungen.»

Seite 5

Elisabeth Dalucas, CEO des KKL Luzern



# Begehrter Boden

**Schweizer Immobilien gelten als sichere Anlage. Egal ob Hotel oder Zweitwohnung.**

GUORUN SCHLENCZEK

Wer es richtig macht, kann mit Schweizer Immobilien ein gutes Geld verdienen. Allein mit einem seiner Zürcher Hotels kassiert der Investor Alfred Meili jährlich eine Million Franken. Die vergleichsweise gute Ertragslage im Schweizer Tourismus, die Schweizer Hotel-Kompe-

tenz und die allgemein stabile hierische Wirtschaftslage lockt deshalb ausländische Investoren zunehmend an. Mittelfristig werde selbst in Feriengebieten jede vierte Hotelimmobilie an einen ausländischen Investor verkauft, schätzt Hotelimmobilienberater John Moederle aus Genf.

«Die Nachfrage ausländischer Investoren ist steigend», bestätigt Peter Gloor, stellvertretender Geschäftsleiter der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH. Dabei haben Fachleute keine Angst vor einem «Ausverkauf» der Schweizer Hotellerie an Ausländer. «Wir sollten uns über diese Nachfrage freuen», meint Eric Scheideg-

ger vom Staatssekretariat für Wirtschaft Seco. Denn die ausländischen Investoren sind für manche Hotels Gold wert: «Sie haben oft einen längeren finanziellen Atem», so John Moederle. Und zahlen deshalb manchmal ein wenig mehr als ein Schweizer für ein Objekt.

Diese grosszügige Zahlungsbereitschaft ist es denn auch gerade, die im Wohnungsbau in Top-Tourismusdestinationen die Bodenpreise ins schier Unermessliche treiben. In St. Moritz kann ein Quadratmeter Land bis 50 000 Franken kosten. Für Einheimische ist Eigentum am Arbeitsort so nicht mehr erschwinglich. Der Ansturm ausländischer Kauf-Interessenten

ist den Behörden deshalb ein Dorn im Auge. Mit verschiedenen Mitteln versucht man diesem Problem Herr zu werden. Die Lex Koller erweist sich dabei zum Teil eher hinderlich als förderlich: Hybride Hotelösungen, die Zweitwohnungen mit Hotelnutzung kombinieren, werden dadurch häufig vereitelt.

Doch im Zuge der weniger rosig prognostizierten internationalen Wirtschaftslage könnte sich das Problem zumindest teilweise von selbst lösen. Die Banken prognostizieren auf jeden Fall noch in diesem Jahr eine Zinssteigerung auf Hypotheken von bis zu einem Viertel Prozent.

Seite 7 bis 11

## Kommentar

Meilenweit weg von jeder Lösung des Problems



CHRISTINE KÜNZLER

Bis zu 60 000 Franken kostet der Quadratmeter Wohnfläche in einem Neubau in St. Moritz. Gstaad und Zermatt sind ähnlich teuer. Käufer gibt's in Hülle und Fülle, auf der Strecke bleiben die Einheimischen und das Personal. Die Gemeinden sind sich des Problems bewusst. Nur: Wie es gelöst werden kann, weiss niemand. So versuchen sie es mit immer neuen Reglementen, die auch nicht greifen. Vielleicht hilft hier die einprozentige Handänderungsteuer, die der Bund auf Zweitwohnungen erheben will, weiter. Denn mit den

«Sie versuchen es mit immer wieder neuen Reglementen, die dann doch nicht greifen.»

Erträgen sollen Personalwohnungen gebaut werden.

Das Unvermögen, den Zweitwohnungsbau in den Griff zu bekommen, behindert auch die Aufhebung der Lex Koller. Das wiederum hat zur Folge, dass die Wohnungen mit Hotelservice, wie sie zum Beispiel im Rocksorot in Laax geplant sind, nicht an Ausländer verkauft werden können. Dabei sind solche Appartements eine gute Einrichtung: Sie garantieren warme Betten, denn sie werden von der Weissen Arena weitervermietet, wenn der Besitzer nicht da ist. Die kompakten hybriden Hotelanlagen brauchen wenig Boden, und der Erlös aus den Wohnungen hilft bei der Finanzierung der Anlagen.

In Andermatt hat der Bund die Lex Koller aufgehoben, um Sawiris' Resort nicht zu gefährden. Das macht zwar Sinn, ist aber nicht gerecht gegenüber anderen Investoren. Die optimale Lösung des Problems ist meilenweit entfernt.

Seite 7 bis 11

## Festival der «Habanos»

Letzte Woche trafen sich Aficionados aus aller Welt in Kuba. Sie genossen während mehreren Tagen «Havannas» in vollen Zügen. Das 10. Festival del Habano war mehr als ein Stelldichein der Importeure und Händler. Rund 1500 Genussraucher freuten sich über die gute Qualität der Zigarren und über zwei Neulancierungen: Mit Spannung wurden die Hoyo de Monterrey Epicure Especial und die H. Upmann Magnum 50 erwartet. Der Besuch von Tabakfeldern und Zigarrenfabriken verdeutlichte den langen Werdegang einer Zigarre. Mit von der Partie war auch Heinrich Villiger, der seit 50 Jahren den Zigarrenimport aus Kuba massgeblich beeinflusst.

Seite 15



Kubanische Zigarren sind beliebt und weltweit ein gefragtes Importgut.

## Tourismussessen

Internationale Messen im Vergleich

Seit gestern sind die Tore der ITB in Berlin geöffnet. Sie schneidet im Preisvergleich mit ihrer Ausstellungsfläche (160 000 Quadratmeter) und Besucherzahl (180 000) gut ab: 246 Franken bezahlt ein Aussteller für einen Quadratmeter während der fünfjährigen Messe. An der dreitägigen EIBTM in Barcelona, die Anfang Dezember stattfinden wird, blättert ein Aussteller 1256 Franken für einen Quadratmeter hin.

Seite 4

## Hotelkriterien

# Historische Hotels werden jetzt genauer geprüft

Strengere Kriterien sollen für den Gast, der in einem historischen Schweizer Hotel nächtigen will, mehr Transparenz schaffen. Hotels, die sich im Web-Hotelführer von hotelleriesuisse als historisches Hotel positionieren wollen, müssen nun die gleichen Kriterien erfüllen wie die Mitglieder der Swiss Historic Hotels. Von den heute 103 historischen hotelleriesuisse-Hotels lassen sich 52 analysieren. 29 genügen den Kri-

terien nicht, acht sind noch nicht überprüft worden.

Die Mitglieder des Vereins Swiss Historic Hotels werden von Schweiz Tourismus vermarktet. Buchbar sind sie über das Switzerland Travel Centre (STC). In einem Jahr läuft der Vertrag zwischen ST und den Swiss Historic Hotels aus. Vielleicht wird sich der Verein

dann eine eigene Buchungsplattform zulegen, wie Geschäftsführerin Barbara Zaugg antönt. Macht Sinn, umso mehr, da die Suchmaschine von myswitzerland.com nicht zwischen historischen und normalen Hotels unterscheidet. Aber auch, weil der potenzielle Gast so schneller und spontaner buchen kann.

Seite 3

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

**rebagdata**  
hotel management solutions  
8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch

**HOREGO**  
«Der Weg ist das Ziel» - keine Suche, mit einem Klick auf  
1. wählen 2. buchen 3. bezahlen 4. reisen

Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Helme, Spätküchen und Ausbildungensküchen

Stampfenbachstrasse 117, CH-8042 Bülach  
Tel. 064 366 30 30  
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

**ADUNO**  
Alles rund ums bargeldlose Zahlen bei:

www.aduno.ch

TISCHWASCHE

Wecken Sie die Vorfreude auf kulinarische Genüsse.

standardtextile  
Kontakt: 052 811 41 41  
www.standardtextile.ch

**BRITA Professional**

2008  
www.brita.ch  
PURITY 1200 CLEAN & CLEAN EXTRA

www.htr.ch

Adresse: Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
Redaktion: Tel: 031 370 42 16  
Fax: 031 370 42 24  
E-Mail: redaktion@htr.ch  
Verlag: Tel: 031 370 42 22  
Fax: 031 370 42 23  
E-Mail: verlag@htr.ch



9 771662 334000 10

Aus der Region

## Tessin

### Luxushotel anstelle eines Nachtlokals

Auf dem Damm von Melide soll anstelle der Villa «La Romantica» aus dem 19. Jahrhundert ein Luxushotel entstehen. Die Baulizenz hat der Unternehmer Belgiet Pacolli erhalten, obwohl man an dem historischen Gebäude eigentlich nicht Hand anlegen dürfte. Pacolli möchte das unter dem Namen «La Romantica» bekannte Gebäude abreißen und stattdessen einen 17,5 Meter hohen Kubus mit 14 Luxussuiten errichten. Die Villawar 1951 in ein Tanzlokal umgewandelt worden. Die Discothek «La Romantica» wurde weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Selbst Filmstars vergnügten sich hier. dst/sda

### Konkurs für Bosco Gurin und Cari abgewendet



SWISS-IMAGE

Die Zukunft der Tessiner Skigebiete **Bosco Gurin** und **Cari** ist weiterhin unklar. Die zuständigen Richter haben aber das laufende Konkursverfahren gegen die beiden Betreiberfirmen «Grossalp» und «Cari 2000» gestoppt. Die Richter seien zum Schluss gekommen, dass es um die Finanzen zwar nicht gut stünde, diese aber keinen Konkurs rechtfertigten, bestätigte der Sprecher des Verwaltungsrates einen Zeitungsbericht. Sicher ist, dass die Skilifte noch bis zum Ende der Saison laufen werden. dst/sda

## Wallis

### Proteste gegen Turm auf dem Klein Matterhorn

Die Umweltorganisation Mountain Wilderness und der Schweizer Alpenclub SAC wollen keinen künstlichen Viertausender im Wallis. Sie wehren sich gegen einen geplanten 117 Meter hohen Turm auf dem Klein Matterhorn. Der SAC erachtet das Bauwerk als nicht bewilligungsfähig und protestiert mit Mountain Wilderness gegen entsprechende Pläne. Das Projekt sei respektlos gegenüber einer der grossartigsten Hochgebirgslandschaften der Welt, so der SAC. Er warnt vor einem Imageschaden für den Kurort. dst/sda

## Ostschweiz

### Thurgau gewinnt bei Deutschen an Attraktivität

Die Anzahl der Logiernächte in Thurgauer Hotel- und Kurbetrieben hat im Jahr 2007 den höchsten Stand seit 15 Jahren erreicht. Sie stieg gegenüber dem Vorjahr um 3,3% auf gut 397'000 Nächte. Die Zunahme der Logiernächte ist praktisch ausschliesslich auf ausländische Gäste zurückzuführen. Vor allem Deutsche übernachteten häufiger in Thurgauer Hotels. Demgegenüber bewegte sich die Nachfrage von Schweizern nach Hotelübernachtungen im Thurgau ungefähr im Rahmen des Vorjahres. Gut 60% der Übernachtungen gehen auf das Konto von Schweizern. dst/sda

# Innovation beim Milestone

## Der Milestone als bekanntester Schweizer Tourismuspreis geht in seine dritte Phase. Neu wird 2008 auch ein Umweltpreis ausgeschrieben.

ELSBETH HOBMEIER

Der Milestone ist ein Stein der Motivation, der süchtig macht. Das sagte Hans Kaspar Schwarzenbach im letzten November, als er als Tourismusdirektor von Arosa vor festlichem Publikum im Hotel Bellevue Palace Bern die Auszeichnung für sein Projekt «Mit dem Handy auf Schnitzeljagd» entgegennehmen durfte. Der Milestone soll süchtig machen. Süchtig nach dem Geruch der Innovation, süchtig nach bahnbrechenden Ideen, welche die Tourismusbranche vorwärts bringen und positiv beeinflussen. 1999 wurde der Preis von Peter Kühler, dem damaligen Chefredaktor der htr hotel+tourismus revue, lanciert. Mit auf den innovativen Zug sprangen das Seco und der Schweizer Tourismusverband

auf und brachten gemeinsam den Stein namens Milestone ins Rollen. Die erste Serie in den Jahren 2000 bis 2004 wurde vom Initianten Peter Kühler geprägt. 2005 folgte die zweite Phase, jene der Konsolidierung, die unter der Projektleitung des Tourismusexperten Josef Zehhäusern stand und die per Ende des Jahres 2007 abgeschlossen wurde. Acht Mal wurden jedes Jahr Preise im Gesamtwert von jeweils über 30'000 Franken vergeben – für eine nachhaltige Förderung der Innovationsfreudigkeit touristischer Leistungsträger.

### Nicht nur Innovation predigen, selber innovativ werden

2008 tritt der Milestone in eine neue, zukunftsweisende Phase. Noch im März wird beim Seco ein Innotour-Gesuch um die weitere Förderung des Milestone in den nächsten vier Jahren eingereicht. Vorbehaltlich dessen Genehmigung will der Milestone künftig zwar die bewährten Grundwerte weiterhin pflegen, diese aber auch mit neuem kreativem Rückenwind noch besser positionieren. Schliesslich soll der Milestone nicht nur Innovation predigen, sondern selber innovativ sein.

Einige Eckdaten dieses Programms 2008–2011 seien hier bereits verraten, wie sie im Gesuch ans Seco festgeschrieben wurden. Die Trägerschaft liegt bei der Publi-

kationsleitung der htr hotel revue mit den bewährten Partnern Seco, STV und Hotela. Seco, STV und htr hotelrevue bilden zusammen auch die kleine, effiziente Jury, welche aus jeweils gegen 90 eingereichten Projekten die Gewinner nominieren und am grossen Jahres-Event präsentieren.

### Neuer Projektleiter, neuer Umweltpreis, neue Website

Als neuer Projektleiter wird Alberto Vonaesch sein grosses Wissen und seine Beziehungen ein-

fließen lassen. Ende 2007 ging er nach 18 Jahren als Tourismusdirektor der Destination St. Gallen-Bodensee in Pension, vorher war er beim Schweizer Hotelier-Verein in Bern tätig, wo er unter anderem die Sterne-Hotelklassifikation einführte. Vonaesch will künftig den Nachwuchspreis vermehrt propagieren, der gerade für Schulen einen willkommenen Transfer von Wissen und Technik in die Praxis bietet. Neu zu den bisherigen Hauptpreisen samt der «klein & fein»-Auszeichnung und dem Preis

für ein «Lebenswerk» gesellt sich ein Umweltpreis, der nachhaltige, energiesparende Projekte speziell auszeichnen wird.

Um die Anmeldung zu vereinfachen, wird die Milestone-Website übersichtlicher und «anmächtiger» gestaltet. Siesoll in neuer Form Ende März aufgeschaltet werden. Fest steht jedoch bereits das grosse Event in Bern mit der feierlichen Milestone-Verleihung: Der Montag, 10. November 2008 sollte in jeder Tourismsgesellschaft dick und rot angestrichen werden.

## Er tritt mit neuen Ideen an

### Alberto Vonaesch, was bedeutet für Sie der Begriff Milestone?

Der Milestone ist der bedeutendste Preis im Schweizer Tourismus für hervorragende innovative und kooperative Leistungen.

### Wie haben Sie diesen Preis aus Ihrer bisherigen Warte als Tourismusdirektor wahrgenommen?

Anfänglich, vor acht

Jahren, wusste ich nicht genau, um was es geht. Erst dann realisierte ich, dass es sich um ein professionelles Konzept handelt. Man hat es verstanden, die ganze Tourismusszene zu erreichen, aber ausserhalb der Branche kennt man den Preis noch zu wenig.

### Und welche Ziele setzen Sie sich als neuer Projektleiter für den Milestone 08?

Alberto Vonaesch ist neuer Projektleiter Milestone.

Alan D. Bollat



## Zürich ist an der Spitze des nationalen Städterankings

### Zürich konnte die Zahl der Logiernächte im Jahr 2007 erneut steigern und führt das nationale Städteranking an. Im europäischen Vergleich liegt die Limmatstadt im Mittelfeld.

KARIN RECHSTEINER

Im nationalen Ranking der Städte führt Zürich mit einem Marktanteil von 9,3 Prozent, gefolgt von Genf mit 7,9 und Luzern mit 3 Prozent, wie Frank Bumann, Direktor von Zürich Tourismus, vergangene Dienstag bekannt gab. Im europäischen Vergleich sieht die Bilanz Zürichs allerdings nicht mehr ganz so rosig aus. Gemessen an der durchschnittlichen Wachstumsrate der Logiernächte zwischen 2001 und 2006, liegt Zürich im Vergleich mit

40 anderen europäischen Städten auf Platz 34. «Hier gibt es noch einiges zu tun», sagt Frank Bumann. An der Spitze des europäischen Städterankings liegt Tallinn, gefolgt von Rom, Valencia und Barcelona.

Die trotzdem sehr guten Zürcher Ergebnisse führt Bumann vor allem auf die für die Schweiz vorteilhaften Währungsverhältnisse und den Ausbau des touristischen Angebots zurück. Die Zahl der Logiernächte im Kanton Zürich stieg

im Jahr 2007 im Vergleich zum Vorjahr um 7,8 Prozent auf 4'319'306 Übernachtungen an. In der Stadt Zürich wurden 2'582'876 Übernachtungen gezählt (+8,2 Prozent). Die Gäste aus Deutschland erwiesen sich mit einer Zuwachsrate von 13 Prozent erneut als Wachstumsleader. Ein ebenfalls starkes Wachstum konnte bei den Gästen aus Grossbritannien oder auch Italien und Indien verzeichnet werden.

In den Zürcher Hotels erreichte die Nachfrage in den Monaten Juli und August ihre Spitze. «Dies ist ein deutliches Zeichen, dass Zürich immer attraktiver für den Freizeittourismus wird», kommentiert

Bumann dieses Ergebnis. Der Schweizer Städtetourismus verzeichnete in den vergangenen 12 Jahren ein Wachstum von 39,8 Prozent, die Übernachtungen in der restlichen Schweiz stiegen um 10,6 Prozent. «Der Städtetourismus wird in Zukunft immer bedeutender», sagt Frank Bumann, er sei der Wachstumsmotor des Schweizer Tourismus.

Für das laufende Jahr rechnet Bumann mit einer Steigerung der Logiernächte in Zürich von 5 bis 6 Prozent. Der Euro 2008 blickt er nicht nur optimistisch entgegen. Bumann: «Man muss auch die Verdrängungseffekte einer solchen Grossveranstaltung beachten».

## Entrée: Hotel Restaurant Worbenbad, Worben.



Alan D. Bollat

## Alt ist nicht historisch

Häuser, die sich als historisches Hotel vermarkten, werden ab April einheitlichen Kriterien genügen müssen. Das soll die Transparenz schaffen – an der es heute noch mangelt.

CHRISTINE KÜNZLER

**G**äste auf der Suche nach einem historischen Hotel in der Schweiz werden sofort fündig. Jedenfalls auf myswitzerland.com, der Website von Schweiz Tourismus (ST). Gibt man im Suchfeld «historische Hotels» ein, bekommt man 1559 «historische Hotels» zur Auswahl. Unter ihnen Neubauten wie das Sedartis in Thalwil, das «Radisson» in St. Gallen oder Häuser wie das «Eden Montana» in Ilanz und das Zürcher Airport-Hotel-Belair – Hotels ohne historische Vergangenheit.

hotelleriesuisse ist in der Auslegung des Begriffs historische Hotels differenzierter: 103 Hotels tragen im Web-Hotelführer das Symbol für historische Hotels. Wesentlich umfassender sind die Kriterien der von hotelleriesuisse initiierten Swiss Historic Hotels (SHH), der zurzeit 35 Mitglieder angehören. Am strengsten beur-

teilt werden jene Häuser, die sich um die Auszeichnung «Historisches Hotel/Restaurant» bewerben. Ausgeschrieben wird der Preis von ICOMOS Schweiz. Dossiers können bis am 31. März eingereicht werden ([www.icomos.ch/histhotel.html](http://www.icomos.ch/histhotel.html)).

### Jetzt soll für den Gast Transparenz geschaffen werden

Bei ST ist laut Pressesprecher Roger Waber der Suchgenerator der Bösewicht, denn er könne nicht unterscheiden zwischen einem normalen und einem historischen Hotel. «Die Suche funktioniert wie bei Google», sagt Waber. Ein Test zeigt jedoch, dass Google besser selektiert: von den 15 100 Treffern unter «historische Hotels» beziehen sich die meisten auch tatsäch-

### Fakten Das müssen die historischen Hotels erfüllen

**Voraussetzungen:** Als historisch gelten Komplexe, deren Hauptgebäude seit mindestens 50 Jahren bestehen und von architekturhistorischer Bedeutung sind. Umbauten wurden von der Denkmalpflege betreut. Der Gastbetrieb im historischen Gebäude hat sich seit längerem etabliert. Gebäude und Umgebung, Räume, Mobiliar, Beleuchtung bauen vorwiegend auf dem historischen Original auf und bewirken eine hohe historische Erlebnisqualität. ck

lich auf ein historisches Hotel. Nun wird Transparenz geschaffen: hotelleriesuisse anerkennt die Kriterien von SHH. Das hat zur Folge, dass im Web-Hotelführer künftig weniger Hotels das Symbol für historische Hotels tragen. Denn SHH analysiert im Auftrag von hotelleriesuisse 52 der 103 Hotels, die heute in dieser Themenkategorie aufgeführt sind. Das sind jene, die weiterhin dieser Kategorie angehören wollen, aber nicht Mitglied der SHH sind und nicht von ICOMOS ausgezeichnet worden sind. Letztere erfüllen die Kriterien bereits und werden alle zwei bis drei Jahre überprüft.

15 Hotels haben die «Prüfung» bestanden, 29 sind «nicht empfohlen», 8 noch nicht analysiert. «Mitte April werden die Überprüfungen abgeschlossen sein», sagt Barbara Zaugg, Geschäftsführerin der SHH. Alle geprüften Hotels erhalten eine ausführliche Analyse. «Diese Normenharmonisierung macht Sinn. Damit ist die Ausgangslage für alle gleich», sagt Annette Stoffel, Leiterin Marketing und Klassifikation bei hotelleriesuisse.

### Bis jetzt noch keine eigene Buchungsplattform

Vermarktet werden die Swiss Historic Hotels unter «Zeitreisen» von ST. Buchbar sind sie über STC (Switzerland Travel Center). Ob das so bleibt oder ob sich SHH eine eigene Buchungsplattform zulegen wird, sei offen, sagt Barbara Zaugg. In einem Jahr läuft der Vertrag mit ST aus. Die SHH haben die Rechtsform eines Vereins. Den Vorteil der



Beispiel eines historischen Hotels: Das «Waldhaus» in Sils-María.

Mitglieder sieht Barbara Zaugg auch im gegenseitigen «sehr offenen» Erfahrungsaustausch. Sie spricht von einem «guten Spirit». Die Mitglieder haben Zugang zu nützlichen Datenbanken, wie jene mit Adressen von Handwer-

kern, die Erfahrung mit alten Baustoffen haben. Ziel der Kooperation sind «40 bis 45 Häuser. Mehr wollen wir nicht», sagt Barbara Zaugg. Zwei Hotels stossen neu dazu: Das Hotel Hobby in Vitznau und der «Wilder Mann» in Luzern.

## Aus der Region

### Graubünden

#### Madrisa-Bahn kann saniert werden

Nach der Bevölkerung von Klosters hat auch die Gemeindeversammlung der Nachbargemeinde Saas einen Sanierungsbeitrag von 450 000 Franken für die Klosters-Madrisa Bergbahnen AG gesprochen. Die Unterstützung besteht in Form unentgeltlicher Leistungen an die Gesellschaft in den nächsten zehn Jahren. Hätten Klosters und Saas die Beiträge nicht bewilligt, hätten die Madrisa-Bahnen den Betrieb nach der Wintersaison einstellen müssen. Das Unternehmen wird aber weiterhin auf Hilfe der öffentlichen Hand angewiesen sein. dst/sda

#### Heimatschutz verzichtet auf Beschwerde

Der Bau einer grossen Hotelanlage mit Appartementhäusern im Stillpark in Davos wird vom Bündner Heimatschutz nicht weiter bekämpft. Die extravagante Form des Baus und dessen Ausmass kritisiert der Heimatschutz nach wie vor. Er verzichtet auf eine Beschwerde vor Gericht, da er nach der Überarbeitung des Projekts auch Verbesserungen sieht. Erzwungen worden sei der Verzicht auf eine siebenstöckige Terrassenansiedlung am Fusse des 48 Meter hohen Hotels. Stattdessen werden zwei langgestreckte Gebäude errichtet. dst/sda

#### St. Moritz: Gemeinderat für 3-Mio.-Kredit

Der St. Moritzer Gemeinderat hat vergangene Woche einen Kreditantrag von 3 Mio. Franken an den Kur- und Verkehrsverein verabschiedet. Dem Entscheid waren Misstrauensvoten, Schuldzuweisungen und Kritik an die Gemeindebehörde und den Kurverein vorausgegangen. Am 30. März müssen dann die Stimmbürger von St. Moritz zum überarbeiteten Kreditvorschlag des Gemeinderats Stellung nehmen. Mit dem Millionenbetrag soll die aufgelaufene Finanzierungslücke des Kur- und Verkehrsvereins von 1,8 Mio. Franken gestopft und 1,2 Mio. Franken für das laufende Geschäftsjahr vorgeschossen werden (diehr berichtete am 21. Februar). dst

### Jura

#### Auf Kulturwegen durch die Nordwestschweiz

Die neue Ausgabe des Erlebnis-magazins Kulturwege Schweiz lädt ein, die Nordwestschweiz auf



historischen Wegen neu zu entdecken. Zum Beispiel auf der Via Jura zwischen Basel, Delémont und Biel. Via Jura stellt die kürzeste Verbindung zwischen Basel und der Westschweiz dar. Heute ist die Via Jura einer der zwölf Kulturwege des Tourismusprogramms Kulturwege Schweiz. Das 116-seitige Magazin enthält zudem zahlreiche Wandervorschläge auf regionalen Kulturwegen. dst

## Die Hotellerie hat nun ihr Archiv



Alain D. Bollas

Die Unterschrift besiegelt die Gründung der Stiftung Hotelarchiv: (v.l.) Guglielmo L. Brentel, Jeanne Barras Zwahlen und Christoph Juen.

Das von hotelleriesuisse initiierte «Hotelarchiv Schweiz» ist gegründet. «Das dient dem Image der Branche», sagt Präsident Guglielmo L. Brentel.

CHRISTINE KÜNZLER

Am Dienstag haben hotelleriesuisse-CEO Christoph Juen, Präsident Guglielmo L. Brentel und die Stifterin Jeanne Barras die Stiftungsurkunde unterzeichnet. Da-

mit ist der Start offiziell: die Schweizer Hotellerie wird professionell vernetzt und für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht. In einer Datenbank werden Dokumente, Pläne, Bild- und Tonquellen systematisch gesammelt und vernetzt. Die Stiftung startet mit einem Vermögen von 550 000 Franken und ist nicht gewinnorientiert.

Präsident der Stiftung ist Roland Flückiger, als Archivistin ist Eveline Lüthi gewählt worden. Sitz des Archivs ist in Lausanne, im Haus von Hotellerie vaudoise, wo auch hotelleriesuisse ihre Büros hat.

Für Brentel ist die Realisierung des Archivs eine wichtige Aufgabe des Dachverbands. «Wer nicht weiss, woher er kommt, weiss auch nicht, wohin er geht», sagt er. «Als wir 125 Jahre Zürcher Hotels feierten, mussten wir die Geschichte bei Privatpersonen zusammensuchen.» Es sei wichtig, dass der Fundus eines so wichtigen Wirtschaftszweigs wie die Hotellerie nun öffentlich zugänglich sei.

Der Stiftungsrat: Roland Flückiger (Präsident), Samuel Salvisberg, Thomas Allemann, Hans-Ueli Gubser, Laurent Tissot, Hans Wiedemann, Peter Witschi.

### Ducasse-Kette will international expandieren

Die von Starkoch Alain Ducasse gemanagte Hotelkette Châteaux & Hôtels de France ist in «Châteaux Hôtels Collection» umgetauft worden, um in Zukunft auch europaweit Mitglieder anwerben zu können. Im gerade erschienenen Führer 2008 werden bereits 16 ausländische Etablissements aufgelistet, darunter das berühmte «Town House Galleria» in Mailand und das «Duquesa de Cardona» in Barcelona. has

### Baldiges Ende für Flugtickets aus Papier

In drei Monaten wird das Papierticket der Vergangenheit angehören. Denn ab 1. Juni 2008 wird das Zeitalter des E-Ticket endgültig eingeleitet sein.

Gemäss Iata kostet das gesamte Prozedere eines Papiertickets 10 Dollar, die Kosten für ein E-Ticket betragen hingegen gerade 1 Dollar. dst

### Gutes Geschäftsjahr 2007 für Arabella International

Die 31 Arabella Starwood Hotels & Resorts erzielten im Jahr 2007 ein Umsatzplus von 10% und damit einen Gesamtumsatz von 305 Mio. Euro. Der durchschnittliche Zimmerpreis stieg bei einer von 64% auf 65% verbesserten Auslastung um 11 Euro auf 149 Euro. Der RevPAR stieg im Vergleich zum Vorjahr um 8 auf 96 Euro. Die konsolidierten Betriebsgesellschaften der Arabella International steigerten den Umsatz um 6% auf 246 Mio. Euro, das Betriebsergebnis stieg um 19% auf 75 Mio. Euro. Der Finanzchef der Arabella International GmbH stellt für das laufende Jahr ein weiteres Wachstum in Aussicht. dst

## Ferienland Schweiz ist einmal mehr Tabellenführer

Erneut konnte sich das Ferienland Schweiz als attraktivstes Reise- und Tourismusland qualifizieren – vor Österreich und Deutschland.

SIMONE LEITNER

Laut einer Studie des World Economic Forum belegt die Schweiz von weltweit 130 untersuchten Staaten im Ranking den Spitzenplatz. Aufgrund der hervorragenden Anbindung an internationale Touristikströme, einer der weltweit fortschrittlichsten Strassen- und Schieneninfrastruktur sowie nach-

haltiger Umweltregelungen und hohen Sicherheitsstandards belegt die Schweiz zum zweiten Mal den Spitzenplatz in der Auswertung. Der Global Travel & Tourism Competitiveness Report 2008 (TTCR) weist darauf hin, dass dem Reise- und Touristiksektor der Schweiz, im Vergleich zu Deutschland und Österreich, weitaus höhere Bedeutung zugemessen wird. In der Wertung «Prioritization of Travel & Tourism Strategies» scheidet die Schweiz mit unverändert Platz 8 gegenüber Österreich (Platz 14, Vorjahr 11) und Deutschland (Platz 56, unverändert) wiederum positiv ab. Auch Österreich und Deutschland hätten aber eine

Vorbildfunktion. Dabei bestimmen der Faktor Umweltschutz sowie eine moderne Verkehrsinfrastruktur in zunehmendem Masse den Wettbewerb im Tourismus- und Reisemarkt. So konnten Nationen, die den Tourismus stärker in nachhaltige Gesamtkonzepte einbinden, im diesjährigen Ranking ihre Position ausbauen. Das ist eines der zentralen Ergebnisse des 130 Nationen umfassenden Reports.

Dieser Jahresbericht wurde zum zweiten Mal vom World Economic Forum mit der internationalen Strategie- und Technologieberatung Booz Allen Hamilton und weiteren renommierten Partnern erstellt.

## Schweiz

### Synergien: Valser Mineralwasser und Swissôtel

Die Swissôtel Hotels & Resorts sind mit der Valser Mineralquellen AG eine Partnerschaft eingegangen. Die bereits bestehende Zusammenarbeit mit den beiden Swissôtels in Zürich und Basel wird ab sofort international auf die gesamte Hotelkette ausgedehnt, die mit 25 Deluxe-Hotels derzeit in 16 Ländern weltweit vertreten ist. In Zukunft wird der Hotelgästen in aller Welt das Valser Mineralwasser angeboten, wobei die Swissôtel Hotels & Resorts auf das Vertriebsnetz von Valser zurückgreifen können. **dst**

### 2007: RailAway setzt erneut Rekordmarke



Das Geschäftsjahr 2007 war das erfolgreichste Jahr der RailAway AG. Der Bruttoumsatz ist auf 187,8 Mio. Franken gestiegen. Insgesamt wurden 1,03 Millionen Angebote verkauft. Die Sparten Gruppen, Individualreisen und Angebote zu Messen, Ausstellungen oder Events übertrafen alle ihre Vorjahresergebnisse. Bei den Schülern legte RailAway um 14,3% zu, die Winterausflüge unter dem Titel «Snow'n'Rail» sowie weitere Individualangebote begeisterten 2007 insgesamt 470000 Schweizer und damit über 8,1% mehr als im Vorjahr. Im Januar 2008 setzten die 80000 verkauften Angebote einen Rekord in der Geschichte des Unternehmens. **dst**

### Lateinische Kantone gegen Steuerdumping

Die Westschweizer Kantone und das Tessin planen eine koordinierte Umsetzung der in der jüngsten Volksabstimmung knapp angenommenen Unternehmenssteuerreform II. Gemeinsam wollen sie damit einem möglichen Steuerdumping vorbeugen. Dies haben die Finanzdirektoren der Kantone Bern, Freiburg, Genf, Jura, Neuchâtel, Tessin, Waadt und Wallis an einem Treffen vereinbart. Es geht darum festzulegen, bis zu welchem Grad diese Kantone die Norm des Bundes anwenden und die Dividendenbesteuerungen senken wollen. **dst/sda**

### Aus dem cahier français

### EHL lanciert neues Projekt für die Hotellerie

Die Hotelfachschule Lausanne EHL installiert ein Instrument, mit welchem Tendenzen und Innovationen der Hotelbranche erfasst werden sollen. Es könnte sich dabei um eine Weltpremiere handeln. Denn Thouraya Gehrisi Labben, Direktorin der Forschungsabteilung der EHL, hat keine Kenntnis von einem vergleichbaren Projekt. Die durch das neue Tool generierten Informationen sollen verschiedenen Kreisen dienen. Zu den Nutznießern gehört natürlich die Hotellerie, aber auch Studenten der EHL und Akademiker. **dst**

Seite 19

# Wettstreit der Messen

**Berlins ITB hat eine viermal so grosse Ausstellungsfläche wie Londons WTM. Dieser hat weit höhere Standpreise. Tourismusmessen sind auch Medien-Events im Wettbewerb.**

KARL JOSEF VERDING

Der Basis-Quadratmeter für Aussteller kostet an der Internationalen Tourismus-Börse ITB in Berlin 246 Franken. Am World Travel Market WTM in London kostet er 626 Franken (siehe die Tabelle zu den Messe-Kennzahlen). Die ITB wird gegenüber ihrer Konkurrenz einen anderen grossen Schritt nach vorn machen. Vom 22. bis 24. Oktober 2008 findet die erste ITB Asia in Singapur statt. Mit der dreitägigen Fachmesse inklusive Kongress stösst die Messe Berlin das Tor in Richtung des gros-



Die Messe Berlin wird mit der ITB auch in Asien präsent sein.

sen Tourismusmarktes Asien auf ([www.itb-asia.com](http://www.itb-asia.com)).

### ITB Business Travel Days interessieren auch CNN

Es überrascht nicht, dass die neue ITB-Messe für Asien von Anfang an durch einen Kongress ergänzt wird. Die Berliner ITB hat sich letzthin vor allem durch ihre Kongresse und Spezialveranstaltungen profiliert. Diesmal – gestern wurde sie eröffnet – gerät sie so auch in das Visier des Nachrichtensenders CNN. Richard Quest,

der CNN-Korrespondent und Geschäftsreise-Spezialist, wird den Business-Travel-Nachwuchstag eröffnen. Der britische Korrespondent wurde mit seinen «Quest»-Features und der monatlichen Sendung «CNN Business Traveller» zu einem der bekanntesten Gesichter des Nachrichtensenders. Dem für die Reisebranche immer bedeutender werdenden Wirtschaftsfaktor Geschäftsreisen schuf die ITB Berlin mit den ITB Business Travel Days seit drei Jahren eine eigene Plattform. Das ge-

schieht mit grossem Erfolg: denn im vergangenen Jahr besuchten bereits mehr als 2000 Teilnehmer die ITB Business Travel Days. In kostenlosen, praxisorientierten Workshops und internationalen Länderforen können sich in diesem Jahr sowohl Berufsanfänger als auch erfahrene Travel-Manager bei den ITB Business Travel Days bis zum 9. März 2008 informieren und fortbilden.

### WTM fördert Kontakte mit elektronischem «Super PEP»

Londons World Travel Market konnte im letzten November mit einem hochkarätigen Ministertreffen der World Tourism Organization UNWTO zum Thema Tourismus und Klimawandel punkten. Insgesamt 124 Tourismus-Minister ratifizierten eine Deklaration, die im Dezember 2007 dem Gipfeltreffen der Vereinten Nationen zum Klimawandel in Bali präsentiert wurde.

Die Resultate des World Travel Markets WTM vom letzten November in London zeigen, dass dort Aussteller vermehrt Geschäfte mit anderen Ausstellern gemacht haben. Diesschlusslich auch in einem

Anstieg der Zahl des ausstellenden Personals von 2% auf 20461 nieder. Die Messeleitung des WTM sieht dieses steigende Geschäft unter den WTM-Ausstellern auch als ein Resultat der Einführung eines fortgeschrittenen elektronischen Personal-Event-Planners mit dem Namen «Super PEP», der es den Ausstellern noch leichter macht, Geschäftskontakte miteinander aufzunehmen.

Im Wettbewerb der beiden grossen Messen des Sektors MICE (Meetings, Incentives, Conventions, Exhibitions and Events) liegt gemäss den Kennzahlen die IMEX in Frankfurt am Main vor der EIBTM in Barcelona. Die kommende IMEX vom 22. bis 24. April setzt sich – mit Betonung – als die «essentielle» Weltmesse für Incentive-Travel, Meetings und Events in Szene. Sowohl ihre Ausstellungsfläche, ihre Ausstellerrzahl, ihre Besucherzahl wie auch ihr Preis pro Quadratmeter Ausstellungsfläche sind höher als die betreffenden Zahlen der EIBTM. Diese hat sich vorgenommen, vom 2. bis 4. Dezember die «beste globale Business-to-business-Plattform» zu sein.

### Europäische Tourismusmessen im Vergleich

	ITB Berlin <a href="http://www.itb-berlin.de">www.itb-berlin.de</a>	MITT Moskau <a href="http://www.mitt.ru">www.mitt.ru</a>	IMEX Frankfurt a.M. <a href="http://www.imex-frankfurt.com">www.imex-frankfurt.com</a>	EIBTM Barcelona <a href="http://www.eibtm.com">www.eibtm.com</a>	Alles für den Gast Wien <a href="http://www.gastwien.at">www.gastwien.at</a>	Hotel Bozen <a href="http://www.messebozen.it">www.messebozen.it</a>	Igeho Basel <a href="http://www.igeho.ch">www.igeho.ch</a>	WTM London <a href="http://www.wtmlondon.com">www.wtmlondon.com</a>
Messeturmus	jährlich	jährlich	jährlich	jährlich	jährlich	jährlich	zweijährlich	jährlich
Messedauer	5 Tage	4 Tage	3 Tage	3 Tage	4 Tage	4 Tage	5 Tage	4 Tage
Eintrittspreis	69 Franken	bei Voraus-Registrierung gratis	gratis	32 Franken	58 Franken	32 Franken	60 Franken	bei Voraus-Registrierung gratis
Besucherzahl	177 154	82 000	8 310	7 218	18 147	17 200	80 240	48 111
Anteil Besucher aus dem Ausland	43 %	keine Angaben	51 %	63 %	keine Angaben	keine Angaben	11 %	52 %
Ant. Fachbesucher	59 %	90 %	Keine Angaben	96 %	keine Angaben	100 %	84 %	100 %
Ausstellungsfläche	160 000m <sup>2</sup> brutto	keine Angaben	17 000m <sup>2</sup> netto	15 000m <sup>2</sup>	12 805m <sup>2</sup> netto	keine Angaben	69 000m <sup>2</sup> brutto	42 945m <sup>2</sup>
Anzahl Aussteller	10 923	2 700	3 400	3 295	473	634	844	5 412
Anteil Aussteller aus dem Ausland	77 %	63 %	90 %	80 %	keine Angaben	keine Angaben	24 %	52 %
Preis pro m <sup>2</sup>	246 Franken	keine Angaben	1336 Franken	1 256 Franken	170 Franken	118 Franken	250 Franken	626 Franken
Nächstes Messedatum	5. bis 9. März 08	19. bis 22. März 08	22. bis 24. April 08	2. bis 4. Dez. 08	12. bis 15. April 08	20. bis 23. Okt. 08	21. bis 25. Nov. 09	10. bis 13. Nov. 08

■ Besucherzahl ■ Ausstellungsfläche

Grafik: htr/wo

# Ständerat für rauchfreie Lokale

**In Schweizer Restaurants soll künftig nur noch in abgetrennten Fumoirs geraucht werden dürfen. So möchte es der Ständerat.**



Alan D. Bollitt

### Harte Zeiten für Raucher.

einer Trennung Ausnahmen zu bewilligen. Dem Ständerat ging beides zu wenig weit. Er sprach sich am Dienstag mit 23 zu 16 Stimmen gegen Ausnahmen aus. Rauchen soll demnach nur in abgetrennten

Fumoirs erlaubt sein. In diesen Räumen dürfen Angestellte nach dem Willen des Ständerates zudem nur ausnahmsweise und mit ausdrücklicher Zustimmung beschäftigt werden.

Damit sprach sich der Ständerat für einen Kompromiss aus: Der Nationalrat war gegen Einschränkungen der Arbeit in Fumoirs, der Bundesrat hatte nur unbedingte Fumoirszulassungen. Der Ständerat stimmte dem Gesetz zum Schutz vor dem Passivrauchen mit 25 zu 9 Stimmen und 2 Enthaltungen zu. Die Vorlage geht an den Nationalrat zurück. Selbst wenn sich

dessen liberalere Version durchsetzen sollte, wird es in vielen Kantonen strikte Rauchverbote geben.

Nach dem Willen des Ständerates soll im Bundesgesetz ausdrücklich festgehalten werden, dass die Kantone strengere Vorschriften erlassen können – wie es einige bereits getan haben. Bundespräsident Pascal Couchepin hielt fest, dass auch damit das Verhältnis zwischen Bundes- und Kantonsrecht nicht gänzlich geklärt sei.

Verschiedene Ständerätinnen und Ständeräte warnten vor einem «Flickenteppich» mit einer Bundes- und 26 Kantonslösungen und

plädierten aus diesem Grund für ein strenges Bundesgesetz. Die kantonalen Abstimmungen hätten gezeigt, dass die 70 Prozent Nicht-raucher einen rigorosen Schutz wünschten, sagte Urs Schwaller (CVP/FR).

Die Debatte im Ständerat kreiste indes mehrheitlich um die Grundsatze, ob der Schutz der Nicht-raucher und der Angestellten oder die Freiheit der Raucher und des Gastvertrages höher zu gewichten sei. Die Vertreter der Linken sprachen sich für ein strenges Gesetz aus, das bürgerliche Lager zeigte sich gespalten. **dst/sda**

# Er war der perfekte Gastgeber

**Lugano hat von Aniello Lauro, dem beliebten Direktor des Fünf-Sterne-Hotels Splendide Royal, Abschied genommen.**

GERHARD LOB

Aniello Lauro verstarb nach kurzer und schwerer Krankheit im Alter von 67 Jahren. Die Liste der Kondo-

lenanzeigen nahm im «Corriere del Ticino» mehr als vier Zeitungseiten in Beschlag – ein eindrücklicher Beweis, wie bekannt und beliebt der General Manager des Albergo Splendide Royal von Lugano war. Der fünffache Familienvater Aniello Lauro, von seinen Freunden kurz «Nello» genannt, war ein perfekter Gastgeber, der seinen Gästen die Wünsche von den Lippen ablas. Immer aufmerksam, aber nie aufdringlich. Immer

freundlich, aber nie servil. Dazu Charme, Diskretion, Witz und Intelligenz. Auf seiner Visitenkarte stand nicht etwa Direktor oder General Manager, sondern der kurze Satz «My favorite word is yes» (Mein Lieblingswort heisst Ja).

Der Hotelier wurde 1940 in der Nähe von Neapel geboren und arbeitete sich der Pike nach oben. Bereits im zarten Alter von 10 Jahren stieg er ins Hotelgeschäft ein – als Liftboy bei seinem Onkel



Gerhard Lob

### Aniello Lauro verstarb 67-jährig.

in Sorrent. Dort lernte er 1964 den damaligen Besitzer des Splendide Royal kennen und folgte ihm nach Lugano. Seit 1977 amtierte er als Direktor. Diese Rolle lebte er mit na-

türlicher Autorität; eine Hotelfachschule hat er nie besucht.

Lauro hat in seiner Karriere im Splendide Royal viele VIPs betreut und kennen gelernt. Politgrößen wie Willy Brandt und François Mitterrand, Künstler und Filmstars wie Luciano Pavarotti, Ray Charles, Sophia Loren oder Riccardo Muti. Auch George Bush senior, Ex-Präsident und Vater des amtierenden US-Präsidenten, war da. «Feel very much at home», schrieb dieser ins Gästebuch. Darauf war Lauro besonders stolz. Keine Frage: Mit Lauro hat Lugano eine aussergewöhnliche Persönlichkeit verloren.

# «Ich setze konsequent Ziele»

Elisabeth Dalucas ist als Direktorin des KKL Luzern für 360 Mitarbeitende und einen Umsatz von 25 Millionen Franken verantwortlich. Der Dialog mit allen Beteiligten ist ihr wichtig.

SILVIA PFENNIGER

**Frau Dalucas, am Samstag beginnen die Konzerte des Lucerne Festival zu Ostern. Wie oft besuchen Sie Konzerte?**  
Im KKL Luzern finden pro Jahr über 350 Konzerte statt. Da ist es mir leider nicht möglich, alle Konzerte zu besuchen. Mein Ziel ist mindestens ein Konzert pro Woche. Oft lade ich Gäste ein und kann so aktiv Kundenpflege betreiben. Meine Konzertbesuche im Hause sind meist eine Mischung aus beruflichem Engagement und persönlichem Genuss.

**Welche Rolle spielt Lucerne Festival?**  
Lucerne Festival ist ein wichtiger Key Account mit sechs Festivalwochen im Sommer und je einer Woche zu Ostern und im November. Zudem trägt das sehr bekannte Festival den Namen des KKL Luzern in die Welt. Gleichzeitig profitierte Lucerne Festival für sein Wachstum von den räumlichen Möglichkeiten. Zudem bietet das KKL Luzern in den verbleibenden 44 Wochen des Jahres ein ebenfalls hochstehendes Konzert- und Veranstaltungsprogramm mit anderen Partnern an.

**Der Ruf hat sich nach defizitären Jahren seit 2003 mit Ihnen als CEO enorm verbessert. Was ist ihr Erfolgsrezept?**  
Ich spreche nicht gerne von Rezepten, sondern gehe lieber auf

Menschen zu und erarbeite im Team substanzielle Leistungen. Hinzu kommt natürlich eine klare Strategie und Positionierung sowie Unterstützung unserer Partner.

**Sie haben auch im Marketing einer Bank gearbeitet. Wie unterscheidet sich ein rein wirtschaftlich orientiertes Unternehmen vom Kulturbetrieb?**  
Was den Kulturbetrieb von privaten Unternehmen unterscheidet, sind die knappen Mittel sowie der von gesellschaftlichen und politischen Wünschen begleitete unternehmerische Spielraum. Es gilt, die Erwartungen der Trägerschaft zugunsten der Volkswirtschaft und der geistigen Inhalte zu erfüllen. Herausragende Kultur zu ermöglichen, stellt für die Verantwortlichen einen unternehmerischen Balanceakt dar.

**Haben Frauen als Managerinnen mehr Gespür für einen solchen Balanceakt sowie für Teamwork und Kommunikation?**

Mir ist der Dialog mit Kunden, Vorgesetzten und Mitarbeitenden sowie generell den Anspruchsgruppen des Unternehmens wichtig. Das ist eine Frage der Persönlichkeit und

der Einstellung, nicht unbedingt des Geschlechts.

**Nicht unbedingt? Sie sind Chefin von 360 Mitarbeitenden, weisen einen 25-Millionen-Betriebsumsatz aus und Ihr Reich umfasst zusätzlich zum Konzertsaal 60 Publikumsräume. Gibt es da keine frauenspezifischen Führungsprobleme?**

Als Führungskraft gebe ich eine klare Richtung vor und setze auch konsequent Ziele. Dies kann dann zu einer gewissen Irritation in der Wahrnehmung meiner Person führen, wenn Mitarbeitende in einem Gespräch gleichzeitig auch fürsorglich behandelt werden. Die Herausforderung, diesen Spagat zu meistern, ist für alle Beteiligten vermutlich gleich gross.

**Doch mit Ihrem Kommunikations-talent ist dies wohl ein kleines Problem. Wie viele Menschen haben im KKL Luzern überhaupt Platz?**

In den vergangenen Jahren hatten wir mehrere Anlässe mit über 2000 Personen, die sich im ganzen Haus aufhielten. Diese Zahl dürfte in diesem Mai für das 175-Jahre-Jubiläum des Verlagshauses Ringier nochmals deutlich übertroffen werden.

**Wie hoch ist der Anteil der Gastronomie am Umsatz?**

Die Gastronomie trägt heute gut die Hälfte des Umsatzes bei, ein gutes Viertel stammt aus den Kulturveranstaltungen und der Rest aus dem Geschäft mit Meetings, Incentives, Conventions und Events.

**Gastronomie im Konzerthaus, wie geht das?**

Herausfordernd sind die Logistik und damit verbunden die relativ langen Servicewege. Der Fisch soll schliesslich genau auf den Punkt gegart beim Gast ankommen. Christian Iten, Executive Chef des KKL Luzern, und sein Team haben diese logistischen Fragen heute sehr gut im Griff und sind darüber hinaus ausgesprochen kreativ und innovativ.

**An die langen Wege hat der Stararchitekt Jean Nouvel wohl nicht gedacht. Sind Sie glücklich mit seinem Werk?**

Ja sehr, das KKL Luzern zählt mit seiner Architektur in land-

schaftlich einmaliger Lage, der fabelhaften Aussicht, der ausgezeichneten Akustik und dem ausladenden Dach zu den profilierten Häusern in Europa. Jean Nouvel hatte auch nicht den primären Auftrag, ein Restaurant, sondern einen Konzertsaal zu bauen.

**Wie sieht es mit dem Gewinn aus?**  
Das Unternehmensergebnis ist mit einem Plus von 140 000 Franken im 2007 schmal, doch die Wertschöpfung für die Region beträgt gemäss einer ETH-Studie gut 60 Millionen Franken im Jahr. Gewinnmaximierung ist nicht das Ziel, sondern die Kostendeckung und der volkswirtschaftliche Nutzen.

**Sind die Luzerner Hoteliers nicht auch als Aktionäre beteiligt?**

Der Luzerner Hotelier-Verein hat damals 7 Millionen Franken an den Bau des KKL Luzern beigesteuert. Lucerne Hotels ist entsprechend in die Public-Private-Partnership und die Trägerstiftung eingebunden. Die Trägerstiftung als Ganzes wiederum besitzt 60 Prozent der Aktien der KKL Luzern Management AG, die das Haus betreibt.

**Und die Rolle der öffentlichen Hand?**

Stadt und Kanton Luzern sind ebenfalls Teil der Trägerstiftung. Gemäss Bauvertrags- und Nutzungsrechte-Reglement hat die Stadt 164 Nutzungsrechte am KKL Luzern, davon allein für den Konzertsaal 108. Die Nutzungsrechte werden von einer städtischen Kommission an lokale Vereinigungen und Vereine vergeben, welche die Säle zu stark vergünstigten Konditionen mieten können. So beträgt die Grundmiete für den Konzertsaal mit Nutzungsrecht 2900 Franken, kommerziell aber durchschnittlich 20 000 Franken. Die Differenz wird von der Stadt subventioniert.

**Wer profitiert letztlich von diesem Nutzungsrecht?**

Lucerne Festival verfügt fest über 48, das Luzerner Sinfonieorchester über 24 Nutzungsrechte. Aber auch Veranstalter wie beispielsweise das Europa-Forum, die Musikhochschule oder die lokalen Blasmusik-Korps profitieren von Nutzungsrechten.

**Das tönt kompliziert, aber haben Sie nicht doch einen Traumjob?**

Ja, aber ein Traumjob, bei dem hart gearbeitet werden muss, um in einem ausgesprochen kompetitiven Markt zu bestehen und die anspruchsvollen Ziele jedes Jahr zu erreichen.

**«Die Gastronomie steuert heute gut die Hälfte an den Gesamtumsatz bei.»**

Elisabeth Dalucas  
CEO KKL Luzern



Elisabeth Dalucas, CEO des KKL Luzern, kann nicht alle Konzerte besuchen. Ziel ist nach Möglichkeit ein Konzert pro Woche.

## Standpunkt

Von der Aus-, über die Weiterbildung hin zur Einbildung



MARTIN ANGHERN

Die Grundausbildung hat zu Recht einen hohen Stellenwert, und diese beginnt in der Schule. Schulen auf allen Stufen vermitteln in den meisten Fällen Fachwissen und etwas Methodenwissen. Trotz aller Praktika und anwendungsorientierten Arbeiten oder Projekten ist die echte Praxis aber durch nichts zu ersetzen. Darum ist das Wechselspiel zwischen Beruf und Bildung ein Erfolg versprechendes Modell.

Es bedarf einiges an Zeit, bis man in einem Betrieb einen guten Beitrag leisten kann. Kaum ist das der

**«Bei einem Job- oder Teamwechsel ist «Schnuppern» sehr empfehlenswert.»**

Fall, geht es dann zur Weiterbildung, und zur breiten Abstützung des Fachwissens kommen weitere Kurse hinzu. Schon manchen eine fortwährende «Weiterbildungskarriere» führte zur Stufe der Einbildung. Was ist passiert?

Ein wesentlicher Leistungsfaktor in der Praxis ist das gute Zusammenspiel der Menschen in einem Team. Fachwissen ist relativ einfach zu vermitteln, zu lernen und ist prüfbar. Kompetenz im menschlichen Bereich ist weniger gut greifbar. Diese wird zum grössten Teil durch Erfahrungen in guten, leistungsstarken Teams mit entsprechenden Vorgesetzten gemacht. Und wie finde ich solche Jobs oder solche Teams?

Durch genaues Hinsehen und genaues Hinhören ist es am ehesten möglich, dies zu spüren. Bei einem Job- oder Teamwechsel ist «Schnuppern» eine sehr empfehlenswerte Methode; je nach Job kann ein halber Tag genügen, oder es kann auch mehrere Tage dauern.

Nun ist es so, dass das beste Team nicht jeden weiter bringt. Die Bereitschaft zur «Arbeit am eigenen Ich», das aktive Zuhören und eigene Verhaltensänderungen sind Elemente der persönlichen, menschlichen Weiterbildung und -entwicklung. Diesen Weg zu beschreiben ist lohnenswert, und die menschliche Kompetenz erhält in der teilweise (zu) schnellen und (zu) anonymen Berufswelt erfreulicherweise wieder spürbar mehr Bedeutung.

Martin Anghern ist als Unternehmer Mitglied der Geschäftsleitung bei Cash + Carry Anghern.

# Skiferien in Frankreich – ein teurer Spass!



TERES LAGLER  
REDAKTORIN

Zum Thema  
Preise

Skifahren ist eines meiner liebsten Hobbys. Normalerweise verbringe ich die Skiferien immer in der Schweiz. In den Bündner, Berner oder Walliser Alpen. In diesem Jahr jedoch zog es mich mit Freunden nach Frankreich. Nach Méribel, um genau zu sein. Die Aussicht vom Cime de Caron (3200 m) auf den Mont Blanc und die restlichen Savoyer Alpen verschlug mir den Atem, die Preise in den Bergrestaurants allerdings auch.

Am ersten Tag lockte schönes Wetter auf die Terrasse. Es irritierte zwar schon, dass das Servicepersonal trotz freier Tische darauf bestand, die Gäste einzuweisen. Die Erklärung lieferte dann aber erst der Blick auf die Menükarte. Wir waren in einem Gourmet-Restaurant gelandet. Die günstigste Speise war ein Salat mit Lachsstreifen und Avocado für 14 Euro. Zum Ferienauftakt nicht schlecht, dachten wir uns, und bestellten ein Glas Cola dazu. Das kostete dann nochmals 7 Euro.

**«Für diesen Preis gibt es in den Schweizer Bergrestaurants ein Kaffee mit Schnaps und Sahnehäubchen.»**

Am zweiten Tag trieb uns der dicke Schneefall in ein Bergrestaurant. Ohne uns vorher nach den Preisen zu erkundigen, orderten wir einen Kaffee. Das war ein Fehler, wie sich später herausstellen sollte. Das ganz gewöhnliche Café crème kostete nämlich

6 Euro. Das sind umgerechnet 9 Franken 50. Für diesen Preis gibt es in fast allen Schweizer Bergrestaurants einen Kaffee mit Schnaps und Sahnehäubchen zu trinken. Am dritten, vierten und fünften Tag waren dann Restaurants mit Selbstbedienung angesagt, um das Portemonnaie zu schonen. Am sechsten und letzten Tag schliesslich gönnte ich mir noch einen Besuch im neuen, öffentlichen Spa, das Méribel im Parc Olympique eingerichtet hat, der während der

Winterspiele von Albertville im Jahr 1992 als Eishockeystadion diente. Sauna, Hamam und Sprudelbad kosteten 36 Euro Eintritt. Das ist teuer im Vergleich zur Schweiz. So kostet beispielsweise ein Eintritt ins Wellnessbad eau-là-là in Davos lediglich 23 Franken. Das Fazit der Geschichte: Die Schweiz ist günstiger als ihr Ruf und künftig wieder meine bevorzugte Skiferien-Destination. Es sei denn, dass mich die (berufliche) Neugier von Neuem packt und in die Dolomiten entführt.



«Ich rauche auch zu Hause gerne eine kubanische Zigarre, aber hier in Havanna schmeckt sie noch besser.»

Ueli Alder, Hiltipardenstürmer und Landwirt

## Stürmische Wanderung



Hier fiel der Startschuss für die Teilnehmer des Swiss Snow Walking Events in Engelberg.

Bilder: zvg

Am ersten **Swiss Snow Walking Event** in Engelberg fehlte der Schnee und es stürmte – trotzdem verlief die Premiere zufriedenstellend.

KARIN RECHSTEINER

Damit hätte wohl niemand gerechnet: Die Premiere des Swiss Snow Walking Events in Engelberg vom vergangenen Samstag verlief wortwörtlich stürmisch. Zum einen lagen nur im obersten Teil der Strecke vereinzelte Schneefelder, zum anderen stürmte und regnete es ausdauernd. Doch die 1235 Teilnehmer im Alter von acht bis 86 Jahren trotzten den widrigen Wetterbedingungen und bewältigten tapfer die verschiedenen Walkingrouten. Unter



Der Marathon-Spitzenläufer **Viktor Röthlin** (links) bestritt zusammen mit dem Walking-Spezialist **Urs Gerig** das Warm-up.

ihnen befand sich auch der erfolgreiche Marathonläufer und frisch gebackene Gewinner des Tokio-Marathons Viktor Röthlin. Er bestritt zusammen mit Sportcoach

und Walking-Spezialist Urs Gerig das Aufwärmprogramm. Während Urs Gerig kurz darauf den 18,5 Kilometer langen Crazy Snow Walk unter die Füsse nahm, schrieb der Obwaldner Röthlin fleissig Autogramme.



**Hans Hess** (rechts), Verwaltungsratspräsident der Tiltisbahnen, und Tourismusdirektor **Fredy Miller**.



Der amtierende Mister Schweiz **Tim Wielandt** im Gespräch mit dem Speaker des Anlasses.

«In Anbetracht dessen, dass der Betrieb der Bergbahnen den ganzen Tag über wegen Stürmböen eingestellt werden musste, konnten wir unseren Gästen mit dem Swiss Snow Walking Event eine tolle Alternative zum Skifahren respektive Snowboarden oder einem Aufenthalt auf dem Tiltis bieten», meinte der Engelberger Tourismusdirektor Fredy Miller zur grossen Vielfalt der Zuschauer aus aller Welt.

Gemütlich nahm es unterdessen Mister Schweiz Tim Wielandt. Er absolvierte die 6,8 Kilometer lange Einsteigerdistanz und meinte dazu: «Ich lasse mich nicht stressen; schliesslich würde ich nicht schnellervorankommen», begründete der Beau aus Meggen seine Gangart. Und dieser bleibe er im Übrigen auch im täglichen Leben treu.



Viele der Walker vermissten den Schnee – andere waren froh, dass er die Aufgabe nicht zusätzlich erschwerte.

### Sesselrücken

#### Verwaltungsrat der Jungfraubahnen tritt zurück

Der 63-jährige **Ron Langley** wird im Mai 2008 aus dem Verwaltungsrat der Jungfraubahn Holding AG



ausscheiden. Der Investment-Analyst war seit 2000 Mitglied des Verwaltungsrates und möchte nun im Hinblick auf seine Pensionierung als Präsident der PICO Holdings Inc. per Ende 2007 seinen Lebensmittelpunkt nach Australien verlegen.

#### Leiter für das Projekt «San Gottardo» ist bestimmt

Die vier Gotthard-Kantone Uri, Wallis, Tessin und Graubünden haben **Jean-Daniel Mudry** zum Leiter des Projektes «San Gottardo» er-



nannt. Der 63-Jährige trat sein Amt Anfang März an, seine Hauptaufgabe besteht in der Koordination und Betreuung der von den vier Kantonen gemeinsam getragenen Aktivitäten im Gotthard-Raum. Gestützt auf die Neue Regionalpolitik des Bundes arbeiten die Kantone enger zusammen. Mudry ist unter anderem auch Präsident der Tourismusorganisation Goms-Wallis.

### Das Internationale Filmfestival in Fribourg ist in vollem Gange

Noch bis zum 8. März 2008 steht Fribourg ganz im Zeichen der Filmkunst – Vorhang auf für die 22. Ausgabe

Eröffnet wurde das Internationale Filmfestival in Fribourg am 1. März in Anwesenheit der Bundesrätin Micheline Calmy-Rey und mit der Schweizer Premiere des Films «Secret Sunshine» des südkoreanischen Regisseurs Lee Chang-dong. Am etwas anderen Filmfestival werden Spiel- und Dokumentarfilme hauptsächlich aus Afrika, Asien und Lateinamerika gezeigt, welche in der Schweiz bisher noch unbekannt sind. Daneben zeigt das FIFF aber auch Kurzfilme oder organisiert Foren mit Filmschaffenden, welche sich an das breite Publikum aber auch

Fachleute richten. Diesjährige Themen sind etwa der Krimi, das komplexe Gefühl Liebe oder der 40. Jahrestag der 68er-Revolution.

Insgesamt stehen dreizehn Spiel- und Dokumentarfilme im Wettbewerb um diverse Preise. Etwa um den Regard d'Or, den grossen Preis des Festivals, oder den Publikumspreis. Dieses Event ist seit vielen Jahren ein wichtiger touristischer Anlass für die Stadt Fribourg. Am 8. März schliesst das Filmfestival mit «A Thousand Years of Good Prayers» von Regisseur Wayne Wang im neuem Multiplex-Kino Cap Ciné. kr



Die **Ancienne Gare** in Fribourg bildet mit ihren Empfangsräumlichkeiten und ihrem Café-Restaurant das Herz des Festivals.

### Bald lacht Tanja Grandits im «Bruderholz»

Wenn das nicht ein gelungenes Coup ist! Tanja Grandits, die überaus begabte Köchin, die mit ihrer genialen «Aromaküche» den Spagat zwischen Asien und Europa so locker wie sonst kaum jemand vollführt, wird Chef in am Herd des Restaurants Bruderholz in Basel. Zusammen mit ihrem Lebens- und Kochpartner René Graf und der gemeinsamen kleinen Tochter Emma sowie dem Chef de Service Stefan Pfanzelt verlässt sie im Frühling das



**Tanja Grandits** im Glück.

Thurgauer Dorf Eschikofen, wo die beiden sich 16 Gault-Millau-Punkte erkocht haben, und tritt in die Fussstapfen des berühmten einstigen Bruderholz-Chefs Hans Stucki. Ab Juni hat die 37-jährige «Köchin des Jahres 2006» dann das Sagen bei Pierre Buess – und strahlt damit alle Gerüchte Lügen, die dem «Bruderholz» einen baldigen Abbruch prophezeit haben. eho

### Auf dem Stoons entstand eine weltmeisterliche Skipiste

Franz Heinzer, Weltmeister von 1991 und einer der erfolgreichsten Schweizer Skirennfahrer, eröffnete jüngst die nach ihm benannte «Franz Heinzer Piste» am Klingenstein. Es ist eine FIS-homologierte Rennstrecke, die dem Skinachwuchs Abfahrts- und Super-G-Trainings erlaubt.

Bei der offiziellen Eröffnung der neuen Piste waren neben dem Trainer Weltcup Speed Franz Heinzer auch Franz Hofer, Nachwuchschef von Swiss Ski, und Bruno Lifart, Verwaltungsrat der Sportbahnen Stoons, vor Ort. kr



Die Skilegende **Franz Heinzer**.

### Die internationale Snowparktour machte Halt in Saas-Fee

Vergangenes Wochenende galt es für den Freestyle-Nachwuchs ernst: Die letzte Chance für das Finale



Der Sieger **Matthias Bumann**.

Letztes Wochenende fand das letzte Schweizer Qualifikations-Event der Snowpark Tour 2008 in Saas-Fee statt. 43 Nachwuchsfahrer kämpften vor über 150 Zuschauern um die Qualifikation fürs «Grande Finale» in Österreich. Bei den Freeskiern gewann der Churer Silvan Jäger. Die Snowboard-Konkurrenz entschied Matthias Bumann aus Visp für sich, bei den Damen siegte Snowboarderin Katharina Erdin aus Ried-Mörel. kr

### Neue Leitung für das Hotel Allegra in Pontresina

Das Direktionsehepaar **Vreni** und **Hans Gut** verlässt nach acht Jahren ihren Posten als Gastgeber des Hotel Allegra in Pontresina. Das Ehepaar tritt per Ende Sommersaison 2008 in den Ruhestand. Der Verwaltungsrat hat bereits das neue Direktionsehepaar gewählt. So werden **Barbara** und **Daniel Kern** die Nachfolge des Gastgeberpaars Gut antreten. Hans Gut wird dem Verwaltungsrat weiterhin als Vizepräsident zur Verfügung stehen.

### Ein neues Gesicht beim Bund für die Euro 2008

Die neue Kommunikationschefin des Bundes für die Euro 2008 heisst **Barbara Meier**. Sie trat ihre Stelle am 1. März 2008 an; zuletzt war sie



als Leiterin Information des Bundesamtes für Sport tätig. Barbara Meier tritt nun die Nachfolge von **Christoph Neuhaus** an, welcher nach seiner Wahl in den Berner Regierungsrat seinen bisherigen Posten bei der Projektorganisation Öffentliche Hand UEFA Euro 2008 verlässt. kr

www.waeschekrone.ch  
Fullservice Hotelwäschelösungen  
Avel Baas, Vertriebsleiter Schweiz, Casa Regina, 6576 Beromünster, Tel.: 091 - 734 20 22

Wäsche Fragen? Wäsche Lösungen!  
Spitzen Qualität  
Wäschekrone

**Immobilien. Hotels.** Schweizer Hotels sind interessant für ausländische Investoren. Mindestens 10 bis 15 Prozent der Verkäufe in Feriendestinationen gehen heute an Ausländer. Attraktiv macht die Schweiz ihre Stabilität.

## Ein Schweizer Hotel ist ein sicherer Wert

Das Interesse ausländischer Investoren an Schweizer Hotels ist spürbar. Für einen Wunsch-Standort zahlen Ausländer auch mal mehr.

GUÐRÚN SCHLENCZEK

Ausländische Investoren interessieren sich zunehmend für Schweizer Hotelimmobilien. «Seit zwei Jahren hat der Markt an Dynamik gewonnen», meint Eric Scheidegger, Leiter der Direktion für Standortförderung des Staatssekretariats für Wirtschaft Seco. «Die Nachfrage ausländischer Investoren ist gross», bestätigt Peter Gloor, Stellvertretender Geschäftsleiter der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH. Allerdings sei es ein Wachstum auf tiefem Niveau, so Thomas Allemann, Mitglied der Geschäftsleitung bei hoteleriesuisse.

10 bis 15 Prozent der Hotelimmobilienverkäufe in den Schweizer Alpen gingen heute an ausländische Käufer, schätzt John Moederle von der Silsila S.A. in Genf. Mittelfristig würde dieser Anteil sogar auf ein Viertel steigen, so die Prognose des Hotelimmobilienberaters. Denn die Business-Hotellerie in Schweizer Städten ist vielfach bereits vergeben und in Händen von Hotelketten.

Bei schwächerer Konjunktur wird das Interesse wieder abnehmen. Bei der Majestic Management & Consulting MM&C SA in Bussigny registriert Präsident Christian Marich von fünfseriosen Kaufanfragen sogar nur noch eine von einem Schweizer Investor. Über das starke Interesse der Ausländer freut man sich beim Seco in Bern. Eric Scheidegger: «Das ist ein gutes Zeugnis für die Attraktivität des Wirtschaftsstandortes Schweiz.» Allerdings

wird eine schwächere Konjunktur die Begeisterung der Investoren, hierzulande zu investieren, wieder etwas dämpfen, warnt Scheidegger vor allzu grossen Hoffnungen. Warum ist die Schweizer Hotellerie sowohl für private Anleger als auch für Real-Estate-Firmen so attraktiv? Die harten Faktoren, die dazu führen, sind unter anderem die politische Sicherheit, eine stabile

Währung, vergleichsweise stabile Erträge im Tourismus und ein gesunder Immobilienmarkt. Denn im Vergleich zu anderen Regionen auf der Welt hätten sich die Preise in Schweizer Top-Destinationen moderat entwickelt, meint Marcus Frey von der CFB Network AG in Zürich. Im Klartext: Wer in der Schweiz investiert, kann noch mit Wertsteigerungen bei der Immobilie rechnen, während bei vergleichbaren internationalen Lagen die Immobilienpreise zum Teil bereits ausgereizt sind.

Genauso wichtig scheinen aber die Softfaktoren: «Ein Investitionsobjekt in der Schweiz ist ein Pres-

**«Ausländer betreiben ihre Hotels nicht anders als Schweizer.»**

Marcus Frey  
CFB Network AG, Zürich

teigefaktor», weiss John Moederle. Christian Marich erzählt, dass er bereits von mehreren Organisationen kontaktiert wurde, die eine Hotel-Marke aufbauen wollen: «Für diese ist ein Objekt in der Schweiz ein wichtiger Faktor, um ihre Position zu stärken.» Die meisten Interessenten würden Emotionen mit der Schweiz verbinden. «Ausländische Investoren sehen den Charme der Schweiz, den wir nicht mehr sehen», so der Berater aus Genf. «Sie kommen hierher, weil sie unsere Kultur mögen.»

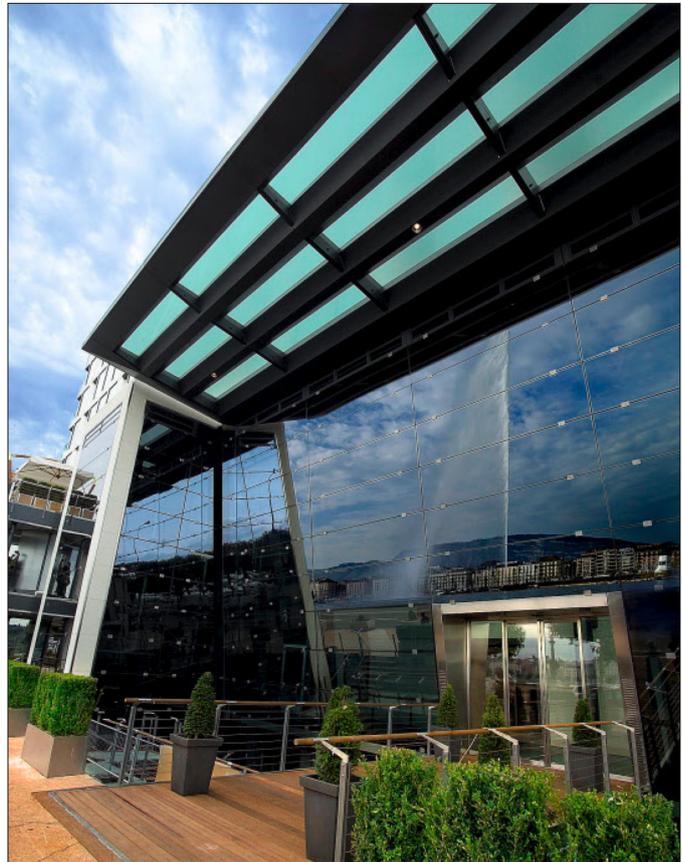
Die meisten wollen die Hotelimmobilie als solche weiterführen. Moederle findet deshalb die Angst vor einer Entfremdung im Schweizer Tourismus als unbedeutend. Christian Marich von

MM&C stellt sogar fest, dass oft nach einer Übernahme das Management bewusst für die Stabilität des Betriebes beibehalten wird. Moederle wiederum meint, dass ausländische Investoren in Tourismusdestinationen besonders gern auf Schweizer Managementgesellschaften setzen. Frey von CFB ergänzt: «Im Gegensatz zur üblichen Meinung wollen die meisten aus-

ländischen Investoren die Hotelimmobilie auch als solche weiterführen. Ausländer betreiben ihre Hotels nicht anders als Schweizer.»

John Moederle  
Silsila S.A., Genf

Freuen über das Interesse ausländischer Investoren können sich hiesige Besitzer von Hotels auch noch aus einem anderen Grund. «Ausländische Investoren zahlen manchmal ein wenig mehr», meint John Moederle aus Genf. «Sie haben oft einen längeren finanziellen Atem.» Trotzdem verlangen sie idealerweise eine jährliche Bruttorendite (Verhältnis von Pachtzins zu Kaufpreis der Immobilie) von 5 bis 7 Prozent.



Schweizer Hotelimmobilien sind als nachhaltige Anlage bei ausländischen Investoren beliebt.

## Kreditpolitik Top-Hotels an Top-Lagen werden bis zu 80 Prozent belehnt

Die übliche Belehnungshöhe für Hotel-Immobilien liegt in der Schweiz bei rund 50 Prozent des Marktwertes. Deutlich mehr Kredit bekommt ein Hotelier bei der Eurohypo in Zürich, eine Tochter der deutschen Commerzbank. Bis 80 Prozent vom Marktwert finanziert die Eurohypo in der Hotellerie. Allerdings kommen nicht alle Hotels in den Genuss der grosszügigen Konditionen: Beschränkt ist das Angebot für Business-Hotels mit einem Gesamtinvestitionsvolumen von mindestens 30 Mio. Franken. International spricht man bei der Eurohypo Kredite für 3-Sterne-Hotels ab 100 Zimmern, für 4- und 5-Sterne-Hotels erst ab 130 Zim-

mern. Dieses Kriterium würden in der Schweiz aber nur sehr wenige Hotels erfüllen, muss Beat Reichmuth von der Schweizer Eurohypo zugeben. «Wenn es ein paar Zimmer weniger sind, schauen wir uns das Objekt auch an.» Rund 500 Hotels kämen für eine Eurohypo-Finanzierung in der Schweiz in Frage, sowohl Management- als Pachtbetriebe. Der hohe Finanzierungsgrad kostet allerdings. «Je höher die Belehnungshöhe ist, umso höher liegt auch der Kreditzins. Risiko hat seinen Preis», erklärt Reichmuth. Ebenfalls hoch belehnt die Graubündner Kantonalbank GKB Hotelobjekte, und zwar bis zu 70 Prozent vom Ertragswert. «In unserem

Kanton ist der Tourismus sehr wichtig», begründet der Marktleiter Tourismus, Ernst Domenig. Dabei belehnt die GKB Hotels in Top-Destinationen höher als vergleichbare Objekte in Randlagen. Allerdings gilt bei der GKB nicht die Formel: je höher die Belehnung, umso höher auch der Zins. Vielmehr sei das Verhältnis zwischen Belehnungshöhe und Bonität des Betriebes entscheidend: Bei einem «schlechten» Schuldner mit nur 20 Prozent Fremdkapitalbedarf und einem «guten» Schuldner mit über 70 Prozent Darlehensanteil kann der Zins ähnlich ausfallen. Sovieso prüfe man bei bestehenden Schuldverhältnissen jährlich den Ertragswert der letzten 3 Jahre. Do-

menig: «Ein Super-Winter allein ist nicht massgebend für die Kreditvergabe.» Allgemein rechnen die Banken im 2008 mit leicht steigenden Zinsen. Bei den mittel- und langfristigen Hypothekenzinsen erwartet man bei der Credit Suisse je nach Laufzeit einen Anstieg von bis zu 0,25 Prozent. Hotelimmobilien scheinen bei den Banken an Attraktivität zu gewinnen: Für die CS ist ein Hotelimmobilienfonds ein Thema, da man allgemein im Immobilienbereich eine Bewegung hin zu Themenfonds feststellt. In bestehenden Immobilien-Fonds führt die CS schon heute Hotels wie das SAS Radisson oder Courtyard by Marriott in Oerlikon. gsg

Freie Betten? Lassen Sie es uns wissen!

CHF 99.00 für 4 Wochen Onlinepräsenz

Ihre hotel specials auf [www.swishotels.com](http://www.swishotels.com)

hoteleriesuisse  
Telefon 031 370 42 26  
hotelspecials@hoteleriesuisse.ch

«Unser 75-jähriges Tessiner Hotel- und Gastro-Unternehmen konnte seit 1991 gemeinsam mit der Check-In Data in einer loyalen und erfolgreichen Partnerschaft wachsen.»

Elio Frapoll  
Sommerau-Ticino & Hotelletta Geroldswil

hoteleriesuisse

Check In DATA

Mehr Infos:  
[www.checkindata.com](http://www.checkindata.com)  
Tel.: 044 701 96 96

In guten Häusern zu Hause

Gemeinsam ÜBER FÜHRUNG diskutieren

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

[www.hoteleriesuisse.ch](http://www.hoteleriesuisse.ch) Neuherrlisburg  
Telefon 031 370 41 01

hoteleriesuisse

pistor

Das multifunktionale Einkaufsfool

[www.pistorplus.ch](http://www.pistorplus.ch)

**Immobilien. Investor.** Alfred Meili, ein Schweizer Investor, verdient mit seinen Hotels gutes Geld. Deshalb sucht er weitere Häuser in Schweizer Städten.

## «Ich verdiene gutes Geld»

Mit Investments in Hotels lässt sich viel Geld verdienen. Der Investor Alfred Meili spricht aus eigener Erfahrung und will sein Portefeuille weiter ausbauen.

DANIEL STAMPFELI

Alfred Meili, Sie besitzen vier Hotels. Was reizt Sie an Hotel-Investments?

Ich hatte die Chance, an sehr guten Lagen Hotels kaufen zu können. In Zürich befinden sich meine Hotels in der City. Teilweise handelt es sich um alte Bausubstanzen, die mich zum Restaurieren reizen. Eine Liegenschaft etwa stammt aus dem 14. Jahrhundert. Ein kreativer Akt ist auch, aus einem Hotel ohne Ausstrahlung ein Hotel mit Ausstrahlung zu machen. Freude habe ich aber auch an den Gästen. Denn Touristen und Ge-

«Der Hotelsertrag ist volatil, das Geschäft ist zyklisch und kann plötzlich einbrechen.»

Alfred Meili  
Immobilieninvestor

ben, aus dem gekauften Hotel etwas Überdurchschnittliches zu machen. Selbstverständlich müssen die finanziellen Konditionen für einen Kauf gegeben sein. Man muss sich im Klaren sein, was das Hotel realistischerweise erwirtschaften kann. Der Hotelsertrag ist volatil;

schäftsleute sind interessante Menschen.

Sie möchten weitere Stadthotels kaufen. Was muss ein Hotel mitbringen, damit es für Sie als Investor in Frage kommt? Das wichtigste Kriterium ist die Lage. Als Kleininvestor muss ich mich auf das mir Mögliche konzentrieren. Das sind innerstädtische Hotels, insbesondere in der Dreiersterkategorie. In diesem Bereich fallen die Probleme mit Küche und Restaurant mehrheitlich weg. Wir fahren diesbezüglich mit dem Minimum, denn die meisten Restaurants in Hotels rentieren nicht.

Welche Ratschläge erteilen Sie Leuten, die in Hotels investieren möchten?

Sie müssen die Freude, das Engagement und den Willen haben, aus dem gekauften Hotel etwas Überdurchschnittliches zu machen. Selbstverständlich müssen die finanziellen Konditionen für einen Kauf gegeben sein. Man muss sich im Klaren sein, was das Hotel realistischerweise erwirtschaften kann. Der Hotelsertrag ist volatil;



Dorothea Müller

Der Zürcher Anwalt und Unternehmer Alfred Meili hat mit seinen Hotel-Investitionen bisher eine gute Hand bewiesen.

das Geschäft ist zyklisch und kann plötzlich einbrechen. Das Risiko ist demzufolge relativ hoch. Wer ein Hotel besitzt, sollte dieses halten können, auch wenn es nicht mehr kostendeckend arbeitet.

Aber es lässt sich Geld verdienen... Selbstverständlich. Ich verdiene mit meinen Hotels gutes Geld. Eines meiner Stadthotels in Zürich alleine erzielt einen EBITDA von einer Million Franken.

Besteht für einen Investor ein Unterschied zwischen einer Hotelimmobilie und einer Geschäftsliegenschaft?

Ein Hotel ist im Gegensatz zu einer Geschäftsliegenschaft ein Unternehmen mit Personal. Und dieses muss geführt werden. Ein Hotel ist immer nur so gut wie dessen Führung.

Welche Werte betreffend Auslastung, Betriebsergebnis und RevPAR streben Sie mit Ihren Betrieben an?

Betreffend technischer Betriebszahlen haben wir keine Vorgaben. Im Zentrum stehen ein möglichst hoher Umsatz und zufriedene Gäste.

Sollten Ihre Hotels plötzlich nicht mehr kostendeckend arbeiten, würden Sie sie abstoppen?

Dies wäre bestimmt der falsche Moment. Wenn ich sie abstoppen wollte, müsste ich dies jetzt tun, im Zeitpunkt des guten Geschäftsgangs.

Überlegen Sie sich denn zum jetzigen Zeitpunkt einen Verkauf?

Nein. Aber ich würde schon oft von Interessenten angefragt, ob ich nicht verkaufen würde.

**Zur Person Anwalt mit Flair für das Unternehmertum**

Der heute 60-jährige Alfred Meili studierte an der HSG St. Gallen Wirtschaft und an der Uni Zürich Jus. Während rund 20 Jahren war er als Anwalt tätig. In dieser Zeit hat Meili ein eigenes Immobilienportfolio aufgebaut, welches er in die familieneigene Interpool-Gruppe mit Sitz in Zollikon einbrachte. Meili besitzt unter anderem die Hotels Basilea, Rössli und Seehof in Zürich sowie das Hotel Esplanade in Davos. dst

Wie finanzieren Sie Ihre Hotelkäufe?

Die Banken finanzieren heute in der Schweiz über 60 Prozent des Kaufpreises. Ein guter Schuld-

ner mit anderen Vermögenswerten als Sicherheit erhält eine Finanzierung von 75 Prozent.

Das bedingt aber immer noch ein Eigenkapital von 25 Prozent. Wie kamen Sie zu Ihrem Vermögen?

Das ist eine lange Geschichte. Ich kaufte meine erste Immobilie im Alter von 20 Jahren und war während 20 Jahren in Zürich als erfolgreicher Anwalt tätig. Das Geld stammt nicht aus Börsengeschäften.

Welche Erfahrungen haben Sie mit den Banken betreffend Finanzierungen gemacht?

Damit hatte ich nie Probleme, auch mit den Grossbanken nicht. Aber wer bei einer Grossbank Mühe hat, die Finanzierung zu erhalten, kann auch eine Kantonalbank oder eine Raiffeisenbank anfragen.

ANZEIGE

In Aktion bei Ihrem Getränkehändler vom 10. - 28. März 2008  
Dans l'action chez votre grossiste en boissons du 10 au 28 mars 2008

Coca-Cola

**NEU NOUVEAU**  
**NEU NOUVEAU**

**CHF 0.23**  
 (Preis pro Flasche)

**CHF 0.20**  
 (Preis pro Flasche)

**CHF 0.10**  
 (Preis pro Flasche)

**CHF 0.15**  
 (Preis pro Flasche)

**CHF 0.10**  
 (Preis pro Flasche)

**CHF 0.10**  
 (Preis pro Flasche)

**CHF 0.20**  
 (Preis pro Flasche)

**CHF 0.10**  
 (Preis pro Flasche)

**CHF 0.10**  
 (Preis pro Flasche)

**CHF 0.25**  
 (Preis pro Flasche)

**CHF 0.10**  
 (Preis pro Flasche)

Bestellungen direkt bei Ihrem Getränkehändler oder bei Coca-Cola Beverages AG / Commandez directement chez votre grossiste en boissons ou chez Coca-Cola Beverages SA  
[www.cocaonline.ch](http://www.cocaonline.ch) - Customerline: 0848 26 22 26

**Immobilien. Preise.** Die Boden- und Immobilienpreise klettern in beliebten Tourismusorten in schwindelerregende Höhen. Das gibt Probleme. Auch für die Aufhebung der Lex Koller.

# Preise klettern und klettern

**Boden- wie Immobilienpreise beliebter Tourismusorte steigen ins Unermessliche. Trotzdem: (Zweit-)Wohnungen verkaufen sich sofort. Das gibt Probleme.**

CHRISTINE KÜNZLER

In Gstaad ist der m<sup>2</sup> Bauland ab 12 000 Franken zu haben – ab! Wie hoch die Schmerzgrenze ist, weiss Pascale Saner von Gerax Immobilien in Gstaad nicht. «Es gibt immer wieder Leute, die jeden Preis bezahlen», sagt sie. Der m<sup>2</sup>-Preis im Neubau koste etwa 20 000 Franken. «Kaum sind die Pläne fertiggestellt, sind die Wohnungen verkauft», so Pascale Saner. In Gstaad werden jährlich 150 Mio. Franken verbaut, bestätigt Bauverwalter Benz Hauswirth. Die teuren Preise verursachen Probleme: Einheimische und Mitarbeitende im Gastgewerbe können nicht mehr im eigenen Ort leben.

Vor der gleichen Herausforderung steht Zermatt: «Wir probieren immer wieder mit Reglementen, doch wir bekommen dieses Problem nicht in den Griff», sagt Gemeindepräsident Christoph Bürgin. Das neue Reglement sieht nun vor, dass pro Jahr lediglich 850 m<sup>2</sup> Wohnfläche für Zweitwohnungen genutzt werden können. Im Moment koste der m<sup>2</sup> Bauland zwischen 1000 und 4500 Franken, der m<sup>2</sup> Wohnfläche zwischen 10 000 und 15 000 Franken. Laut einem Zermatter Immobilienmakler, der nicht genannt sein will, klettert der Wohnflächenpreis sogar auf 24 000 Franken pro m<sup>2</sup>. Er habe sich in den letzten zehn Jahren «explosionsartig erhöht». Um zwischen 30 und

40%, schätzt der Immobilienmakler. 50 Mio. Franken verbaut Zermatt jährlich, sagt Bürgin. «Tendenz: ziemlich steigend. Wir hoffen, dass der Bauboom mit der Kontingentierung etwas zurückgeht.» Die nächsten Probleme sind vorprogrammiert: In Ermangelung neuer Wohnungen könnten ältere als Zweitwohnungen genutzt werden, solche, die jetzt Mitarbeitende im Gastgewerbe bewohnen, befürchtet Bürgin. «Salopp gesagt: Zermatt ist einfach zu gut», so sein Fazit.

## St. Moritz will eine Planungszone für Erstwohnungen einführen

Zermatt wolle um jeden Preis die geschlossenen Fensterläden vermeiden, sagt Bürgin. «Was sich in Montana abspielt, ist ein trauriges Kapitel.» Deshalb wolle die Gemeinde eine Lenkungssteuer einführen. «Wer seine Wohnung nicht während einer bestimmten Anzahl Tage vermietet, wird zur Kasse gebeten.» Er weiss jedoch, dass auch diese Lösung nicht das Gelbe vom Ei sein wird: «Wer eine Luxuswohnung hat, wird sie nicht vermieten. Doch wenigstens bekommt die Gemeinde dann eine Abgabe.»

In St. Moritz sind die Erstwohnungen weniger teuer als die Zweitwohnungen, sagt der Immobilienhändler Jon Peider Lemm. Wohnungen seien im Nobelort nur noch in alten Liegenschaften oder umgenutzten Hotels zu haben, wenn überhaupt. Das St. Moritzer Baurat gibt die Boden-Preise mit 5000 bis 50 000 Franken an, die Wohnfläche mit 8000 bis 60 000 Franken pro m<sup>2</sup>. Alle bisherigen Massnahmen, den Zweitwohnungsbau einzuschränken, hätten nicht gegriffen, sagt Livio Moffa vom Bauamt. «Wir beabsichtigen, eine Planungszone einzuführen. Dort wird nur der Bau von Erstwohnungen erlaubt sein.»

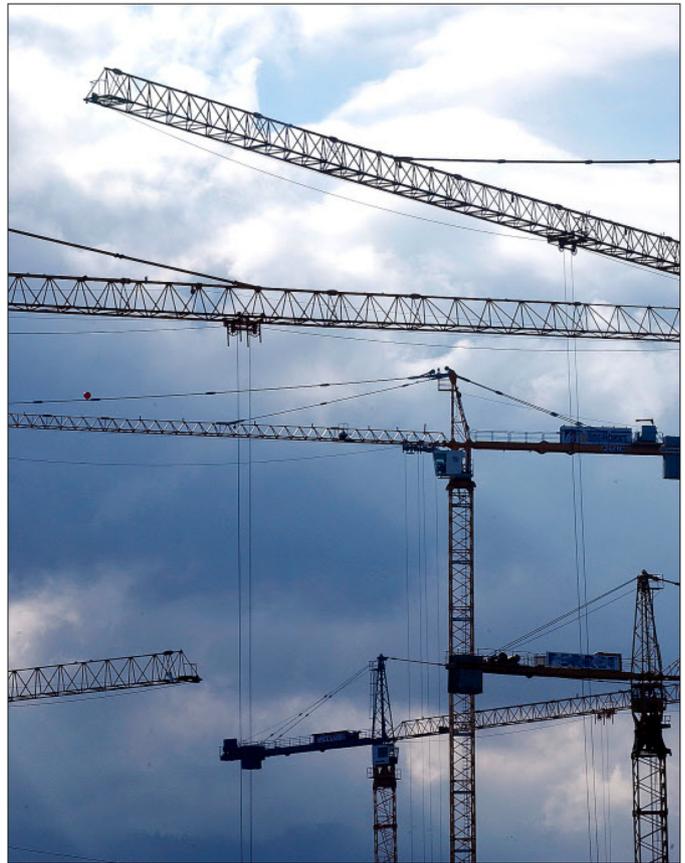
Noch nicht so hoch – im Moment zumindest – sind Boden- und Immobilienpreise in Andermatt und in Adelboden. Doch das könnte sich

schon bald ändern: in Andermatt wird das Sawiris-Resort gebaut, in Adelboden das Alpenbad. «Wir haben kein Bauland mehr», sagt der Andermatter Architekt Ruedi Kreienbühl. «Zwei bis drei Überbauungen sind in Planung, dann ist fertig mit Bauen.» Für 500 Franken ist der m<sup>2</sup> Bauland in der Umgebung zu haben, für 5000 Franken der m<sup>2</sup> Wohnfläche in einem Neubau in Andermatt. Der Verkauf habe angezogen, ob daran das neue Resort schuld ist, weiss Kreienbühl nicht. «Der Verkauf hat schweizweit angezogen», gibt er zu bedenken. Bis jetzt gibt es in Andermatt noch keine Immobilienmakler. Remax, die schweizweit agiert, hat ein Haus in Andermatt zum Verkauf ausgeschrieben. Das wohl rund 30-jährige 6-Zimmer-Chalet ist für 750 000 Franken zu haben.

## Adelboden subventioniert die Erstwohnungen quer

Christian Burren, Verwaltungsratspräsident des Adelbodner Baugeschäfts Burren + Künzi, spricht von einem Bodenpreis von 200 bis 800 Franken pro m<sup>2</sup>. «Wir haben sehr wenig Bauland eingezont. Diesbezüglich sind wir sehr zurückhaltend», hält er fest. «Gewisse Zonen sind nur für Erstwohnungsreserviert.» Und diese Wohnungen für die Adelbodner Steuerzahler würden quersubventioniert mit einem Teil des Ertrags, der für Zweitwohnungen gelöst wird.

Wie sich der Bodenpreis entwickeln wird, wenn das Alpenbad steht, sei schwierig abzuschätzen. Zahlen will Burren deshalb keine nennen. Er glaube jedoch nicht, dass das Projekt «eine Riesenauswirkung auf die Boden- und Immobilienpreise haben wird». Zwischen 6000 und 8000 Franken kostet der m<sup>2</sup> Wohnfläche im Neubau heute. Auch in Adelboden brauchen die Bauherren keine Inserate zu schalten: die Wohnungen seien sofort verkauft.



Der nicht abzusehende Bauboom führt in bekannten Tourismusorten zu Problemen.

Alan D. Bollat

## Lex Koller bremst Ferienresorts

**Noch ist unklar, ob die Lex Koller je aufgehoben wird. Fakt ist aber, dass sie moderne und innovative Betriebsmodelle wie hybride Hotels und Ferienresorts massiv behindert.**

THERES LAGLER

Der Nationalrat debattiert nächsten Mittwoch über die Aufhebung der Lex Koller. Doch es sieht ganz danach aus, dass die Zeit noch nicht reif dafür ist, den Grundstücks-erwerb durch Ausländer zu liberalisieren. Die vorbereitende Kommission beantragt, das Geschäft an den Bundesrat zurückzuweisen. Sie verlangt genauere Angaben über die möglichen Auswirkungen auf die Mieten in städtischen Agglomerationen und griffigere Massnahmen gegen den überbordenden Zweitwohnungsbau in touristischen Gebieten, der die Bodenpreise in die Höhe treibt (siehe Text oben).

Es sind die Bodenpreise und die «kalten Betten», die die Diskussionen rund um die Zweitwohnungs-

problematik beherrschen. Noch kaum beachtet wird hingegen die Tatsache, dass auch professionell bewirtschaftete Zweitwohnungen, die zu den so genannten hybriden Hotels oder Ferienresorts gehören, in der Lex Koller hängen bleiben. Andreas Deuber, der bei der UBS für Hotel-, Gesundheits- und Freizeitimmobilien zuständig ist, plädiert deshalb für eine zeitgemässere Anwendung des Hotelbegriffs in der Lex Koller. «Ausländer dürfen in der Schweiz frei in Betriebsstätten wie Hotels investieren. Sobald es aber um Wohnobjekte mit Hotel-Dienstleistungen geht, ist es damit vorbei. Hybride Hotels stossen bei den Behörden auf Probleme.» Deuber weist darauf hin, dass das eidgenössische Justizdepartement die Zweitwohnungen nur aufgrund von baulichen Kriterien beurteilt und ökonomische Kriterien wie die Nutzungsform der Zweitwohnungen beiseite lässt. «Wenn gewährleistet ist, dass Wohnungen

## «Hybride Hotels stossen bei den Behörden auf Probleme.»

Andreas Deuber  
Real Estate M & A, UBS

hotelmässig bewirtschaftet werden, sollten sie aber eigentlich unter dem Betriebsstättenbegriff Platz finden», so Deuber. Er schlägt vor, dass klare Kriterien ausgearbeitet werden, die Missbräuche verhindern. Dazu gehört beispielsweise eine Vermietungspflicht, die im Kaufvertrag vereinbart und im Grundbuch eingetragen wird. Eine wichtige Rolle spielt aber auch eine betriebsfreundliche Verteilung der Instandhaltungskosten der Wohnungen. Für Deuber wäre die Erstellung dieses Kriterienkatalogs eine interessante Aufgabe für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH).

Dass diese Fragen drängen, zeigen verschiedene Hotelprojekte in der Schweiz. Allen voran das Tourismusresort von Samih Sawiris in Andermatt. Zur Finanzierung der Ferienanlage ist der Verkauf von Appartements vorgesehen. Um das Projekt nicht zu gefährden, hat der Bundesrat die ganze Anlage von der

Lex Koller befreit. Bei anderen Resorts ist das nicht der Fall. Die 160 Ferienwohnungen, die im Roks-Resort in Laax geplant sind, unterstehen beispielsweise der Lex Koller. Das bedeutet, dass die Wohnungen nur dann an Ausländer verkauft werden können, wenn die Kontingent nicht ausgeschöpft sind. Dies

obwohl die Betreibergesellschaft, die Weisse Arena AG, den Wohnungskäufern eine umfassende Vermietungspflicht vorschreibt. Sie dürfen die Wohnung während der Saison nur vier Wochen selber nutzen. Diese Einschränkung wird von ausländischen Käufern eher akzeptiert als von Schweizern, die auch

übers Wochenende in ihre Ferienwohnungen wollen. Das zeigt sich beim Resort Walensee. 70 Prozent der verkauften Wohnungen gingen bisher an Holländer. Möglich war dies nur, weil der Ansturm auf die Kontingente im Kanton St. Gallen weniger gross ist als in den klassischen Tourismuskantonen.

## G & P Immobilien GmbH

Ein Unternehmen von Gsell & Partner

Wir vermitteln unseren anspruchsvollen, internationalen Kunden **aussergewöhnliche Hotels** zum Kauf in der Schweiz.

### Es werden Hotels mit folgenden Anforderungskriterien gesucht:

- Sehr gute Lagen in Städten oder Resorts
- Boutique-Hotels oder Hotels mit klarem Profil ab 40 Zimmern, eventuell mit weiterführender baulicher Ausnutzung
- Es sind gut geführte, im Markt bestehende Objekte mit nachvollziehbarem Erfolgspotenzial gefragt
- Kein Unterhaltsskandal, keine behördlichen Auflagen
- Eventuell minimaler Renovationsstatus, Übergabebereite Hotels

### Unsere Makler-Dienstleistungen:

- Professionelles Erarbeiten Ihrer Unternehmensdarstellung
- Diskrete Vermittlung Ihres Hotels
- Umfassende Betreuung von Verkäufer und Investor bis zum erfolgreichen Abschluss
- Unternehmensbewertungen \*
- Machbarkeitsstudien \*
- Nachfolgeplanungen \*
- Steuerliche, rechtliche/notarielle Beratung \*

### Allgemeine Bedingungen:

- Exklusiver Maklervertrag mit zu vereinbarenden Verkaufskommission erwünscht
- Sämtlicher Vermittlungsaufwand zu Lasten G&P
- Zusätzlich gewünschte Dienstleistungen (siehe oben \*) gegen Honorar

Gerne erwarten wir Ihre erste, unverbindliche Kontaktaufnahme persönlich an Urs Gsell. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

Brünigstrasse 20 · CH-6005 Luzern · Tel. +41 (0)41 220 2000 · Fax +41 (0)41 220 20 01  
urs.gsell@gsellundpartner.ch · www.gsellundpartner.ch

**Immobilien. Sicherheit.** Ein wichtiger Grund, weshalb der Schwede Rutger von Ahlefeld in die Schweizer Hotellerie investiert, ist die Sicherheit in unserem Land. Und das gute Investitionsklima.

## «Wir lieben die Schweiz»

**Rutger von Ahlefeld kommt aus Malmö in Schweden und will gemeinsam mit Partnern die kleine Hotel-Pension Favre in St-Luc kaufen. Warum gerade dort?**

GUÐRÚN SCHLENCZEK

**Warum investieren Sie in der Schweizer Hotellerie?**

Die Schweiz ist ein sicheres Land und weist ein gutes Investitionsklima auf. Die Schweizer Hotellerie ist ein seriöses Geschäft, wir waren bei den Verhandlungen beeindruckt von den Gesprächspartnern, die machten alle einen sehr professionellen Eindruck. Das ist nicht wie in anderen Ländern, in der Schweiz kennen die Hotel-Mitarbeiter ihr Metier. Der Tourismus hat in der Schweizer Wirtschaft einen hohen Stellenwert. Das ist ein wichtiger Grund.

**«Wir wollen aus dem Hotel Favre ein Boutique-Hotel im 4-Sterne-Bereich machen.»**

Rutger von Ahlefeld  
Privater Investor aus Schweden

**Ist die Hotellerie für Sie Neuland?**

Überhaupt nicht. Ich habe selbst früher im Gastgewerbe gearbeitet und stand auch in der Küche. Meine Partner investieren ebenfalls international im Gastgewerbe. Wir wissen, was wir tun. Leuten, die keine Ahnung von der Hotellerie haben, rate ich dringend von solch einem Objekt ab. Einer meiner Partner sagt, jetzt stehe er zwar auf der einen Seite von der Kasse, aber sein Herz sei immer noch auf der anderen.

**Warum gerade in dem Örtchen St-Luc?**

Normalerweise investieren ich und meine Partner sonst gemäss den Real-Estate-Prinzipien. Das Hotel Favre in St-Luc ist kein Real-Estate-Objekt. Wir suchten aber bewusst einen Ort abseits der grossen Tourismusdestinationen. Einen Ort, der Ruhe ausstrahlt. Bei dem die Natur der Umgebung im Vordergrund steht. In dem es keine Disco gibt. Und einen Ort, der sowohl für den Winter- als auch Sommertourismus interessant ist. Wir trafen ganz zufällig auf den Standort, und das Hotel war zudem gerade zu kaufen. Sucht man sich ein Objekt in einer bekannten Destination, wird der Kauf einer Immobilie schnell teuer.

**Sie kommen aus Schweden. Dort hat es**

**auch Berge. Warum zieht es Sie in die Schweiz?** Ich und meine vier Partner lieben die Schweiz und fahren sehr gerne Ski. Die Schweiz ist zudem für alle gut erreichbar. Für mich sind die schwedischen Berge ungefähr genauso weit entfernt wie die Alpen der Schweiz. Ich war nie in den schwedischen Bergen Ski fahren. Deshalb werden wir ab und zu auch privat in St-Luc sein. Aber primär ist das Hotel eine Investition und wird auch so behandelt.



**«Das Teuer-Image der Schweiz ist ein alter Zopf. Das stimmt nicht mehr.»**

Rutger von Ahlefeld  
Privater Investor aus Schweden

**Aber Sie hätten ja auch in Österreich kaufen können. Das wäre vielleicht weniger teuer.**

Das Teuer-Image der Schweiz ist ein alter Zopf. Das stimmt nicht mehr. Ferien in Italien belasten heute wesentlich mehr das Portemonnaie. Daran ist unter anderem der Euro

Schuld. Das werden immer mehr Touristen merken und die Schönheit der Schweiz entdecken.

**Ist der Kaufvertrag schon unterzeichnet?**

Noch nicht. Wir haben Finanzierungsanfragen bei Schweizer Banken eingereicht, darunter bei der Walliser Kantonalbank. Zudem haben wir bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit für eine



Verträumtes St-Luc.



Das Hotel Favre in St-Luc hat das Herz des Investors Rutger von Ahlefeld erobert.



Ruhe, Natur und keine Disco: Das schätzt der schwedische Investor.

finanzielle Unterstützung angeht. Denn das Hotel braucht Geld. Es ist nicht mehr im besten Zustand. Die Küche ist gar nicht mehr zugelassen.

**Was haben Sie mit dem Hotel vor?**

Heute verfügt das Haus über 15 Zimmer und einen 2-Sterne-Komfort. Wir wollen daraus ein Boutique-Hotel im 4-Sterne-Bereich mit 20 Zimmern machen.

**Denken Sie, dass Sie dafür die Gäste nach St-Luc locken?**

Sicher. Mit dem Hotel wollen wir uns an jene Gäste richten, die in der Natur ihre Ferien verbringen wollen. An Gäste, für die in den Top-Destinationen zu viel Trubel ist, die bereits genug Fashion-Shops gesehen haben und die die Ruhe ohne Verkehr in St-Luc geniessen. Wenn man die Szene sehen will, geht man nach St. Moritz.

**Ausländer können nicht ungehindert in der Schweiz investieren. Hat Sie das nicht gestört?**

Ich verstehe, wenn die Schweizer sich dagegen wehren, dass immer mehr Immobilien an Ausländer verkauft werden. Ich finde gut, dass es eine Lex Koller gibt. Ich denke, es ist ein Problem, wenn alles in ausländischen Händen ist. Wir wollen deshalb auch einen lokalen Architekten aus Sierre beauftragen, um den lokalen Stil zu wahren.

**MÖVENPICK®**  
OF SWITZERLAND

**Entdecken Sie eine neue Dimension des Ice Cream Genusses!**

- Ein neues, innovatives Ice Cream Karten Konzept
- 3 neue, exquisite Aromen
- Köstliche Gourmet-Kreationen für jede Stimmung



authentic



revitalize



Satisfy



Discover

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Mehr über unsere neuen Genusswelten unter:  
[www.moevenpick-icecream.ch/gastronomy](http://www.moevenpick-icecream.ch/gastronomy)

oder kontaktieren Sie uns per Telefon: 058 123 66 00.

100% NATÜRLICH – 100% GENUSS

**Immobilien. Umnutzung.** Hotels werden zu Wohnungen. In St. Moritz sind durch die Umnutzung ein paar Luxusapartements mehr geschaffen worden. Im Gegensatz dazu ist aus einem Wohnhaus ein Hotel geworden.

# Privat kontra Hotel

**Im Engadin und insbesondere in St. Moritz werden Hotels zu Wohnraum umgenutzt. In Samedan geschah das Umgekehrte: Aus einem alten Engadinerhaus wurde ein Hotel Garni.**

ULRICH SCHWEIZER

Ende Februar werden sie wieder abgebrochen, die weissen Zelte, die White Turf, Polo und Cricket on Ice sowie das World Gourmet Festival begleiten und beherbergen. Doch die Nachfrage nach Wohnraum, insbesondere Wohneigentum, bleibt. Dabei geht es den Kauflustigen um Business and Pleasure: Die langzeitige Wertsteigerung ist, dank ungeborener Nachfrage, in St. Moritz beachtlich.

Vor dem Hintergrund, dass einige St. Moritzer Hoteliers über schwache Sommersaisons und mangelnde Belegungszahlen klagen, wundert es wenig, dass in den letzten Jahren das eine und andere Hotel

umgenutzt worden ist. Das Hotel Belvedere etwa ist von den Küsnachter Architekten Oberholzer & Brüscher für 25 Millionen umgebaut worden. Zwei Dutzend Luxusapartementswohnungen beherbergt es unter dem Namen «Privat Residenz Bavier» jetzt.

#### «Das Zentrum von St. Moritz qualitativ dynamisieren»

Beim Umbau von Posthotel und Hotel Albana hatte Lord Norman Foster in London die Gesamtleitung, vor Ort betreute der St. Moritzer Architekt Arnd Küchel den Bau. Das Projekt wurde 2003 bewilligt und in zwei Etappen auf Ende 2006 und 2007 realisiert. Leider gibt sich das Frontoffice Keystone Development Company der Bauherrin Post & Mercatorium seltsam zugeknöpft. Auf Mail-Anfrage lässt man aussprechen, dass «wir es bevorzugen, keinen Artikel über unsere Umnutzung zu veröffentlichen». Das erstaunt umso mehr, als der Millionenkomplex mit dem Motto «Contemporary Alpine Living» und dem englisch-rätomanischen Namen «The Murezzan» in St. Moritz gemeinhin als eine durchaus gelungene Form von gemischter Nutzung gilt.

Im Dreieck zwischen Hauser, Hanselmann und Badrutts Palace sind zwei Dutzend Residenzen und

«Served Suites» sowie mehrere Nobelboutiquen, eine Bank und zwei Kunstgalerien unter drei Dächern vereint. Das Hotel Monopol ist noch in Betrieb und wohl so etwas wie eine stille Reserve im Monopoly-Spiel mit dem erklärten Ziel der Post & Mercatorium AG, «das Zentrum von St. Moritz auf hohem Niveau qualitativ zu dynamisieren».

#### Was kann aus einem Hotel sonst werden?

«In einem Gesetzesartikel ist der Erstwohnungsanteil für derartige Projekte neu auf einen Drittel festgelegt worden», erklärt Ferdinando Dalle Vedove vom Bauamt der Gemeinde St. Moritz. «Seitdem dieser Artikel in Kraft ist, hat es kein Umnutzungsgesuch mehr gegeben.» Eine andere Form der Umnutzung macht die Gemeinde St. Moritz selbst vor: Das kleine Hotel Bernina direkt neben dem geschlossenen Hallenbad ist von der Gemeinde übernommen worden – und wird zum Alterswohnheim umgebaut.

Nicht immer also, wenn in St. Moritz ein Hotel zur Baustelle wird, gibt es Eigentumswohnungen daraus. Das 1914 eröffnete Hotel Carlton erstrahlt nach einer wechselvollen Geschichte und 18 Monaten Renovationszeit seit Dezember 2007 als Mitglied der Tschuggen Hotel Group im neuen Glanz seiner

fünf Sterne als Leading Small Hotel of the World.

#### Ein historisches Engadinerhaus wird Hotel

Und im Oberengadin gibt es auch den Gegenteil, den Ausbau zum Hotel: Im Hauptort Samedan ist aus einem stattlichen 400-jährigen Engadinerhaus ein eigenständiges Hotel Garni mit dem Qualitätsgütesiegel QI geworden, seit 2006 ein Swiss Historic Hotel mit sanft renovierten Arvenholzzimmern in gekonnter Verbindung von Alt und Neu.

Der Palazzo Mýsanus liegt mitten im Dorfkern Samedans. Seit 1999 gehört das geschichtsträchtige Haus, das früher als Dépendance des benachbarten Hotels Hirschen diente, einer deutschen Familie. «2001 haben die Umbau- und Renovationsarbeiten begonnen, 2003 konnten wir als eigenständiges Hotel Garni mit 35 Betten eröffnen. Die neuen Besitzer wollten die grosszügige Struktur und Raumaufteilung des Hauses erhalten. Beides wäre verloren gegangen, hätte man das Haus in Apartments aufgeteilt», erklärt die Pächterin Monika Martin. Sie heisst im Palazzo Mýsanus ein sportliches Publikum aus aller Welt willkommen und sorgt dafür, dass hier jeden Mittwoch World Music live groovt.



Der Palazzo Mýsanus in Samedan gehört zu den Swiss Historic Hotels.

ANZEIGE

## Weiterbildung aktuell.

### Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Erstes eidgenössisch anerkanntes Nachdiplomstudium auf der Stufe HF zugeschnitten auf Unternehmerinnen und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Modulare Weiterbildung in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung inkl. BW und Real Project Management. Nachhaltiger Erfahrungsaustausch und permanente Betreuung. General Management Review auf strategischer Ebene mit direktem Bezug zur Praxis.

Kursbeginn Zyklus 35: 15. Oktober 2008

### Informationsveranstaltungen:

17. März 2008, Winterthur  
21. April 2008, Bern  
2. Juni 2008, Lenzenerheide  
26. August 2008, Pfäffikon

hotelfachschule thun

SOUL, PASSION & SYSTEM



### Führungsfachfrau/-mann FA

Ausbildung mit Schwergewicht Dienstleistung, v.a. Hotellerie, Gastronomie, Tourismus.

Lehrgang Leadership, 5 Module: Selbstkompetenz erweitern, eigenes Führungsverhalten weiter entwickeln. Zertifikat Leadership SVF.

Lehrgang Management, 10 Module: betriebswirtschaftliche Themen verständlich und stufengerecht. Management-Diplom AKAD gleichwertig mit Zertifikat Management SVF.

Mit diesen Ausweisen und mind. 1 Jahr Führungspraxis sind Sie zur eidg. Berufsprüfung Führungsfachfrau/-mann mit eidgenössischem Fachausweis zugelassen.

Start zum nächsten Lehrgang Leadership SVF:  
16. Juni 2008 an der AKAD in Zürich

AKAD BUSINESS

### Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus

Stufe I:

27./28.3.2008, Mission 21, Basel  
29./30.4.2008, Freienhof, Thun  
09./10.6.2008, Hotel Zofingen, Zofingen  
28./29.08.2008, Park Forum Wyllhof, Luterbach  
27./28.10.2008, Landg'hof Sternen, Muri b. Bern  
09./10.12.2008, Storch, Schönenwerd

Stufe II:

13./14.08.2008, Cascade, Luzern  
13./14.11.2008, Gasthof Schönbühl, Schönbühl



### Workshops

KOPAS-Ausbildung: 24.6.2008, Gwatt-Zentrum, Gwatt

14.10.2008, Cascada, Luzern

### Infos und Unterlagen

hotellerieuisse Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Peter B. Grossholz oder Carmen Herzig, Telefon 031 370 43 01, Telefax 031 370 42 62  
www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung - weiterbildung@hotellerieuisse.ch

hotellerie  
www.hotellerieuisse.ch  
suisse

liegenschaften

**HESSER**  
Immobilienberatung  
für Immobilien & Ressourcen

«... haben einen Betrieb zu verkaufen... zu vermieten oder suchen Sie einen Betrieb?»

Wir sind die Schweizer Immobilienbranche für Hotels und Restaurants.

Wir sind zum Beispiel:

- Ankauf und Verkauf
- Managementberatung
- Marketing / Verkaufsförderung
- Reorganisationen
- Neu- und Umbaupläne
- Diskrete Abklimungen

FOCUS 3, FF 13, 5838 FIRMEN 57  
015419114 17 - 07940717774  
Tel: 055-4 041 00

**KATAG**

Im Auftrag unseres Mandanten vermieten wir per 1. April 2008 oder nach Vereinbarung das

**Hotel-Restaurant Fortuna in Bad Ragaz**

Der gut frequentierte Hotel- und Restaurantbetrieb liegt an zentraler Lage in Bad Ragaz. Die Geschäfts- und Ledermatrasse, eine grosszügige, öffentliche Parkgarage, das Tennisbad und die Qualitätenhotels liegen im Umkreis von 50 Metern. Das Restaurant ist ein Treffpunkt zum Wirtshaus und das Hotel ein beliebter Ort für Kurzurlaubler, Ferien oder die Geschäftsübernachtung.

Die Hotel-Liegenschaft umfasst:

- Hotel 28 Zimmer
- Restaurant 50 Plätze
- Wintergarten 40 Plätze
- Stöbel 30 Plätze
- Terrasse 12 Plätze

Wir suchen den qualifizierten und kreativen Wirt oder das Gastgeberpaar, die ihre Erfahrungen und Ideen in diesem Hotel-Restaurant-Betrieb im schönen Bad Ragaz einbringen und mit Freude und Eifer die Marke positiv ausbauen.

Plus Stäger freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

KATAG TREUHAND  
ARSENALSTRASSE 50 6001 KRIELEN  
TEL. 061 317 37 57 / FAX 061 317 37 33  
post@katag.ch / www.katag.ch

Zu verkaufen an Toplage in Flims

**Exklusives \*\*\*\*Hotel**

neue elegante Zimmer, grosser Wellnessbereich, Restaurant, Bar, Dancing, Läden, Garagen, Investition Fr. 12,7 Mio., VP Fr. 10,5 Mio.

acomatic@bluewin.ch oder Tel. 044 946 0888

**Kondomautomat**

www.kondomautomat.ch  
079 629 29 70 / 079 670 50 05

Lieben Sie das Besondere? Möchten Sie sich beruflich verwirklichen? Dann sind Sie bei uns richtig!

Wir verkaufen Ihnen unseren komplett eingerichteten und voll funktionstüchtigen

**Restaurationsbetrieb für 2,5 Mio. Franken**

Unser Restaurant befindet sich an der absolut besten Lage in einem weltbekannten Sommer- und Winterkurort im Berner Oberland. Wir verfügen über eine grosse und langjährige Stammkundschaft und über ein ausgezeichnetes Renommee.

Der Betrieb befindet sich auf ca. 600 m<sup>2</sup> und umfasst 2 zusammenhängende Restaurants mit ungefähr 110 Sitzplätzen und einer sehr beliebten, nach Süden gerichteten Terrasse mit circa 60 Sitzplätzen.

Interessanten melden sich bitte unter Chiffre 161271 an Mr. Hotel Revue, Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Wir suchen den qualifizierten und kreativen Wirt oder das Gastgeberpaar, die ihre Erfahrungen und Ideen in diesem Hotel-Restaurant-Betrieb im schönen Bad Ragaz einbringen und mit Freude und Eifer die Marke positiv ausbauen.

Plus Stäger freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

KATAG TREUHAND  
ARSENALSTRASSE 50 6001 KRIELEN  
TEL. 061 317 37 57 / FAX 061 317 37 33  
post@katag.ch / www.katag.ch

Zu kaufen gesucht

**HOTEL**

mit guter Bräutergasse in grossen Städten oder Ferienorten.

Sätig Treuhand AG, FULLENSTR. 53  
3073 GÖTTLIGEN, sätig@treuhand.ch

Suche

**Spitzen-Bordeauxweine**

der Jahrgänge 1982-2000.

Abholung und Barzahlung.

A. Winkler, Muri, Telefon 056 664 50 44

**Saas Fee**

Zu verkaufen evtl. zu vermieten per 1. Mai 2008

**Restaurant Käsekeller**  
(www.kaesekeller.ch)

Weitere Infos unter:  
A. Graf Tel. 079 264 30 00

Zu vermieten in Ob- oder Unterstadt oder nach Vereinbarung

**Restaurant/Pizzeria/Tea-Room**

Gaststube mit 40 sowie Gartenwirtschaft mit ebenfalls 40 Sitzplätzen und Erweiterungsmöglichkeiten dank zusätzlich angelegten Nebenräumen. Gut ausgestattete Küche mit Pizzacoiler, im Untergeschoss Damen- und Herrenklosetts sowie sämtliche notwendigen Nebenräume (Lager, Kühl- und Kälberaum, Keller mit Lüftungsanlage, Wäscheküche usw.).

Interessanten melden sich bei:  
F + Partner AG, Tel. 031 970 01 10

aus- und weiterbildung



**HOTEL-HANDELSSCHULE HOTELLERIESUISSE.**

Kaufmännische Erst- oder Zweitausbildung für Jugendliche und Erwachsene, die sich speziell für die Branche Hotel-Gastro-Tourismus interessieren. Von hotellerieausse anerkannte, praxisorientierte Ausbildung, die bis zum eidgenössischen Fähigkeitszeugnis Kauffrau/Kaufmann B-/E-Profil führt. Mit international anerkannten Sprach- und Informatikdiplomen. Auch bilingual. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. **Aarau:** Tel. 062 836 92 92; **Bern:** Tel. 031 960 96 96; **Luzern:** Tel. 041 211 21 21; **Zürich:** Tel. 044 368 40 20

**Vorteil MINERVA**

Aarau - Bern - Luzern - Zürich  
[www.institutminerva.ch](http://www.institutminerva.ch)

**Sprachaufenthalte**

Top Angebote von Animatele + Rolf Frischknecht  
Tel 044 520 30 50  
[www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)

**DER PIZZAIOLO KURS**

**DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROUSSE**

WELCHE INFORMATIONEN? Gedruckte Handlung, 100 Seiten, 10,90 Euro

UNSER KURS: 12 Wochen, 120 Stunden, 1200 Euro

2008: 1. bis 21. Juni 2008  
2009: 2. bis 12. Juni 2009

WELCHE INFORMATIONEN? Gedruckte Handlung, 100 Seiten, 10,90 Euro

UNSER KURS: 12 Wochen, 120 Stunden, 1200 Euro

2008: 1. bis 21. Juni 2008  
2009: 2. bis 12. Juni 2009

Wir suchen auf Sommer 2008

**BIRGEGEMEINDE BURGDORF**

**eine Persönlichkeit als Pächter oder Pächterin für den Landgasthof Sommerhaus in Burgdorf**

Als Infrastruktur steht zur Verfügung:

- eine Gaststube (40 Plätze)
- eine Burgerstube (30 Plätze)
- eine Taverna (30 Plätze)
- ein Saal (100 Plätze)
- Terrasse (bis 30 Plätze)
- mit gepflegter Gartenanlage
- ein Weinkeller mit Gewölbe
- ausreichende Parkmöglichkeiten für Autos und Cars
- eine 5-Zimmer-Wohnung

Unser Landgasthof aus dem 17. Jahrhundert liegt an idyllischer Lage direkt vor den Toren von Burgdorf. Von der Terrasse aus strahlt der Blick über die Altstadt mit Schloss und Kirche.

Gute Erreichbarkeit, ein hoher Bekanntheitsgrad sowie das grosse Einzugsgebiet bieten ideale Voraussetzungen zur rentablen Führung eines Gastbetriebes der gehobenen Klasse.

Sie sind ambitioniert und führen vorzugsweise selber erfolgreich einen anspruchsvollen Gastbetrieb und sind im Besitze der notwendigen Fähigkeitsausweise. Sie streben ein langfristiges Engagement an und fühlen sich mit der Region verbunden.

Wir bieten attraktive finanzielle Rahmenbedingungen und stetige Investitionen in den Betrieb.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:  
**Burgergemeinde Burgdorf, Kirchböhl 25, 3402 Burgdorf, Tel. 034 422 31 18**  
Herr Warner Kugler erteilt weitere Informationen und beantwortet gerne Ihre Fragen.

**4-wöchiger Intensivkurs Réception**

für Ein- und Umsieger an die Hotelréception mit RIDEUD Front Office

**7. April bis 2. Mai 2008 oder 6. Oktober bis 31. Oktober 2008**

Weder Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage [www.hotelschule-loetscher.ch](http://www.hotelschule-loetscher.ch)

**HOTELSCHULE LÖTSCHER**  
Königsplatz 16, 1370 Davos Platz - Fon: 081 820 60 06 - E-Mail: [info@hotelschuleloetscher.ch](mailto:info@hotelschuleloetscher.ch)

Möchtest du für die Schweiz nach Kanada reisen?

**SWISSCOMPETENCE**

**Junge Schweizer Gastronomen gesucht!**

Alle zwei Jahre finden die internationalen Berufsweltmeisterschaften **WorldSkills** statt - das nächste Mal 2009 in Calgary, Kanada. Wir suchen junge Berufslieferanten aus dem Bereich Küche und Restauration, die sich an der **Schweizer Meisterschaft Ende 2008** mit den Besten ihres Berufes messen möchten, um sich für die Berufsweltmeisterschaften **WorldSkills** zu qualifizieren.

**Was du mitbringen solltest:**

- oberdurchschnittliche Motivation für den Beruf
- Alter zwischen 19 und 21 Jahren
- bestandene Lehrabschlussprüfung im Beruf Koch/Restauration

Interessiert? Dann verlange die Anmeldeunterlagen bei:

**Hotel & Gastro formation**  
Schweizer Meisterschaft  
Eichstrasse 20 - 6350 Weggis  
Telefon 041 392 77 77  
[m.berger@hotelgastro.ch](mailto:m.berger@hotelgastro.ch)

**Hotel & Gastro formation**  
Hotel & Gastro bilden  
Wirtschafte



**Festival del Habano**  
Letzte Woche in Havanna:  
Aficionados aus aller Welt  
feierten kubanische Zigarren.  
**Seite 15**

**Zum Jahr der Kartoffel. Die vielseitige Knolle.** Nach Jahren im Schatten von Teigwaren und Reis erscheinen Kartoffelgerichte wieder vermehrt auf Speiseplänen und Menükarten.

## Von Patata, Papa und Potato

**W**as neulich für Erstaunen gesorgt hat, droht der Kartoffel nicht: Forscher der Basler Agrofirma Syngenta schufen mithilfe von Zuchtmethoden den bunten Blumenkohl – der übrigens gesünder ist als die traditionelle weisse Variante: Er enthält mehr Vitamin A. Solches ist mit der Kartoffel nicht vorge-



**Ostara**

sehen, lässt Syngenta ausrichten. Abgesehen davon, dass es die Knolle seit jeher in diversen Farben gibt, notabene ganz ohne Zucht und menschlichen Einfluss. Aber man hat mit der Kartoffel – dem Erdapfel, der Patata

### Aktivitäten BEA, Briefmarke und «Europat»

Die Schweiz feiert das Internationale Jahr der Kartoffel mit einer Sondermarke: Seit vorgese-



2/08

tern Dienstag ist an jeder Poststelle die **85-Rappen-Marke** zu Ehren der Kartoffel erhältlich. Ab Ende April wird die **Kaffee-rahmdeckelserie** «Kartoffel» herausgegeben. Vom 24. April bis 5. Mai wird an der Publikumsausstellung BEA/Pferd in Bern die Sonderschau «**Wunderwelt Kartoffel**» zu sehen sein. Bern wird ebenfalls vom 29. bis 31. Mai Austragungsort des europäischen Kongresses «**Europat**».

[www.beapferd.ch](http://www.beapferd.ch)  
[www.europat2008.ch](http://www.europat2008.ch)

**2008 ist das Jahr der Kartoffel, und das mit Recht: Einerseits belastet der Klimawandel die Knolle. Andererseits kann sie zur Hungerbekämpfung beitragen.**

FRANZISKA EGLI



kartoffel.ch

**Eine der bekanntesten Kartoffelsorten hierzulande: Nicola.**

(Spanien), der Potato, der Pomme de terre, der Papa (Hispanoamerika) ... wie die Knolle rund um den Erdball genannt wird – noch einiges vor. Und das nicht erst, seit die Welt-ernährungsorganisation der Vereinten Nationen FAO das Jahr 2008 zum «Internationalen Jahr der Kartoffel» ausgerufen hat. Aber dies soll einiges mehr ins Rollen bringen.

**Pasta und Sushi verdrängen die Kartoffel vom Speiseplan**

Nun, lange Zeit haben Pasta und Reis der Kartoffel das Leben schwer gemacht. Nicht nur schienen die beiden Grundnahrungsmittel einfacher in ihrer Zubereitung, da sie beispielsweise nicht noch lange geschält werden müssen. Auch hatten sie beide im Zuge ernährungsbewusster Zeiten eindeutig den Trendbonus inne: Hüben wie drüben bevorzugte die gesundheitsbewusste Klientel vorab die leichte, mediterrane Küche rund um Olivenöl, Gemüse, Fisch und Pasta. Zum Ausgleich gönnte man sich gut bekömmliche, asiatische Gerichte wie Currys oder Sushi.

Wo war da Platz für die olle Knolle? Richtig. Mit Ausnahme der Haute Cuisine war sie vorab am Stammtisch der währschaftlichen Gerichte zu finden und wurde gerne auf Pommes frites und andere fett-haltige Beilagen reduziert. Was Wunder munkelte man lange Zeit, dass sie dick mache. Und langweilig sei, da null exotisch. Das stimmt natürlich alles nicht.

**Eine wichtige, aber auch bedrohte Kulturpflanze**

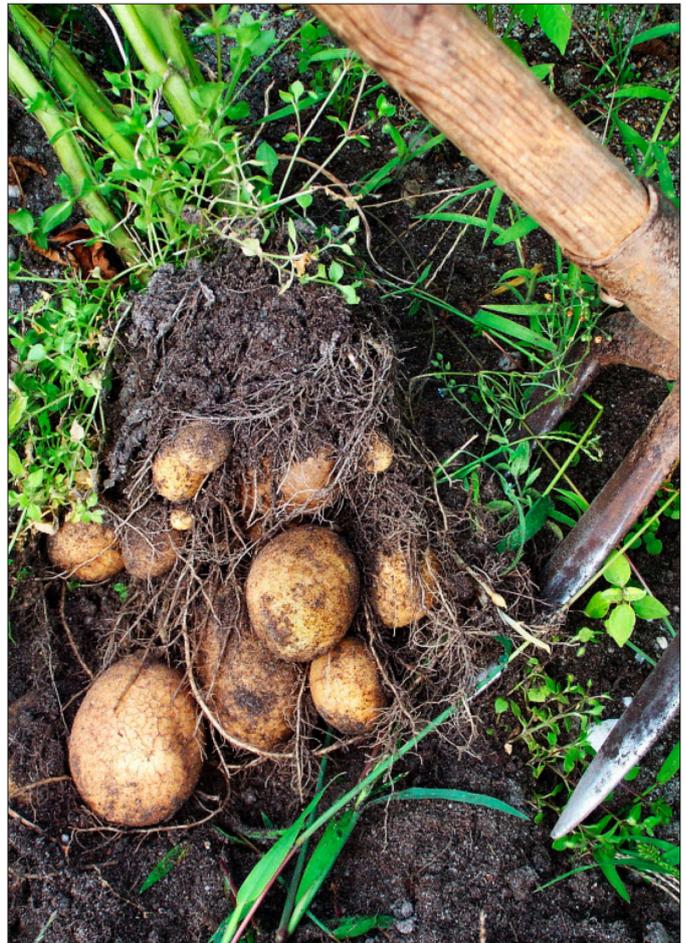
Ursprünglich kommt die Kartoffel alles andere als von Nachbars Acker, sondern von ganz weit her: Auf der Insel Chiloe im Süden von Chile will man die ältesten bekannten Spuren von wilden Kartoffeln gefunden haben, deren Alter man auf 13 000 Jahreschätzt. Wie, wann und durch wen die Knolle nach Europakam, ist bisheutenicht geklärt. Allgemein jedoch gilt, dass sie im 16. Jahrhundert aus den Anden nach Spanien kam.

Heute gehören die Kartoffeln mit ihren weltweit rund 5000 verschiedenen Sorten neben Brot zu unseren Grundnahrungsmitteln. Nebst Mais, Reis und Weizen ist die vielseitige Knolle weltweit eine der wichtigsten Kulturpflanzen. Die aber auch bedroht ist, weshalb die FAO mit diesem speziellen Jahr das Bewusstsein für die Bedeutung der Kartoffel als Grundnahrungsmittel schärfen will.



**Blauer Schwede**

Der Klimawandel hat grosse Auswirkungen auf die Knolle: «Gerade die hiesigen Kartoffeln reagieren sehr sensibel», erzählt Ernst König, Präsident von Swisspat. Nicht nur vertragen sie Hitze schlecht, auch zu viel Niederschlag bekommt ihnen gar nicht, erzählt er und verweist auf die letzten zwei Sommer, die zu nass und zu heiss waren und Missernten zur Folge hatten. Darumgeht es nicht nur die Kartoffel zu schützen, sondern auch das Klima. Im Gegenzug aber kann die Kartoffel,



Fotolia

**Gerade die hierzulande angebauten Kartoffeln reagieren sensibel auf Hitze oder zu viel Regen.**

von der viele spezielle Sorten von der Meeresküste bis auf eine Höhe von 4700 Meter gedeihen, auch einen Beitrag leisten zur Bekämpfung von Hunger und Armut.

**Mit Kartoffeln kann man mehr Menschen ernähren als mit Weizen**

Experten der Vereinten Nationen schätzen, dass die Weltbevölkerung bis zum Jahr 2030 um zwei Milliarden Menschen anwachsen wird. Die Nachfrage nach Nahrungs- und Futtermitteln werde in den kommenden zehn Jahren um 2,5 Prozent jährlich steigen, schreibt Syngenta: «Um dieser weiter wachsenden Nachfrage gerecht zu werden,

muss die landwirtschaftliche Produktivität gesteigert werden.»

Zum Beispiel eben mit der Kartoffel, denn diese, erzählt König,



**Virgule Ratte**

«findet seit jeher vor allem in Krisenzeiten wie Krieg oder Hungersnöten ihre Verbreitung.» Er rechnet vor, dass ein Quadratmeter Acker gerade mal 600 Gramm Weizen, aber 4 Kilo Kartoffeln hergibt. Auch Swissaid setzt im Kampf gegen Hunger auf die Knolle. Die Entwick-

lungshilfe-Organisation ist überzeugt, dass die Kartoffel das Potenzial habe, das Hungerproblem zu lösen und fordert Rahmenbedingungen, um die Selbstversorgung zu fördern.

Dass die Knolle auf dem Vormarsch ist, zeigt sich auch im hiesigen Kleinhaushalt: Unter der Bezeichnung Pro Specie Rara vertreibt Coop alte Sorten, wie der Blaue Schwede oder Parli. König, der die Meinung vertritt, dass die Kartoffel das vielseitigste Lebensmittel ist, ist sehr angetan vom neuen Angebot: «Verbessern lässt sich die Lage durch alte Sorten nicht. Aber es sensibilisiert und bereichert.»

## Kurioses und Wissenswertes rund um die Knolle

Haben Sie gewusst, dass ...

... sich über eine Milliarde Menschen heute von Kartoffeln ernähren;

... rund 300 Millionen Tonnen Kartoffeln pro Jahr geerntet werden

... weniger als ein Viertel der gesamten Kartoffelmenge direkt zum menschlichen Verzehr gelangt;



**Viel Handarbeit.**

... ein Viertel aller Kartoffeln zu Stärke und Alkohol verarbeitet werden;

... zirka 40 Prozent des weltweiten Ertrages im Futtertrog von Nutztieren landen;

... rund 10 Prozent der Ernte als Saatkartoffeln wieder in die Erde versenkt werden;

... Kartoffeln mitnichten dick machen: eine einzige geschälte enthält lediglich 0,1 Prozent Fett;



**Schöne Ernte.**

... keine nähere Verwandtschaft zur Süsskartoffel (Ipomoea Batatas) besteht. Im Gegensatz zur Süsskartoffel ist die Kartoffel (Solanum tuberosum) eine Nutzpflanze aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae), zu der übrigens auch Tomate, Paprika und Tabak gehören;

... die Kartoffel zuerst als reine Zierpflanze nach Europa importiert wurde – vorab der schönen Blüte und des üppigen, buschigen Laubes wegen;

... der Name Kartoffel an Trüffel erinnert, italienisch Tartufo, mit denen sie am Anfang auch verglichen wurde;

... die Kartoffel je nach Sorte so majestätische wie exotische Namen tragen kann wie Baronesse und Red Duke of York oder aber Sabanera und Tuquerra;

... der grösste Kartoffelproduzent heute China ist, gefolgt von der Russischen Föderation, Indien und den USA? fe

**Zum Jahr der Kartoffel. Die Knolle in Gastronomie und Industrie.** Die Lieblingssorten der Schweizer Köche und wie die Schweiz zum Chips-Essen kam.

## Unsere Lieblingsknollen

**Nicola, Bintje, Charlotte und die Blauen – das sind ein paar der beliebtesten Kartoffelsorten im Land, wie eine Umfrage bei Schweizer Köchen zeigt.**

RENATE DUBACH

**K**artoffeln sind bei den Köchinnen und Köchen der gehobenen Gastronomie in der Schweiz sehr beliebt, das zeigt sich schnell in den Gesprächen mit ihnen.

Einige kommen ins Schwärmen: «Meine Lieblingskartoffeln sind die zypriotischen, ich freue mich immer auf sie, auch weil es die ersten neuen Kartoffeln des Jahres sind. Mein Mann ist Grieche, auch deshalb brauchen wir sehr viele Kartoffeln, weil sie in vielen griechischen Gerichten – Eintöpfe, Salz- oder Ofenkartoffeln oder im Olivenöl

frittiert – eine wichtige Rolle spielen», erklärt Judith Sourvinos-Hollenstein vom Restaurant Post in Ebnet-Kappel.

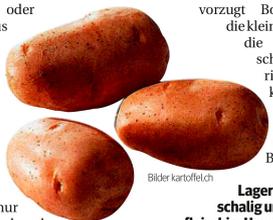
**Blaue Kartoffeln sehen nicht nur schön aus**

Die Köchin des Jahres 2002 kocht ebenfalls liebend gerne mit der Sorte Nicola, «eine Allerweltskartoffel, mit der man sehr viel machen kann. Ausgezeichnet schmeckt sie zum Beispiel frittiert oder in einer Rösti aus rohen Kartoffeln.»

Auch die alten blauen Kartoffeln stehen im «Pöschtl» manchmal auf der Speisekarte. «Sie sehen nicht nur schön aus, sie sind auch sehr aromatisch. Ich serviere sie beispielsweise ganz schlicht als Chips mit etwas Fleur de Sel», sagt Judith Sourvinos-Hollenstein. Ihre «Blauen» stammen aus dem Thurgau und Schaffhausen.

Thomas Bodenmann hingegen bezieht seine blauen Kartoffeln via Gemüsehändler aus dem St. Galler Rheintal. Der mit 14 Gault-Millaupunkten ausgezeichnete Chef vom Restaurant Zum Löwen in Weinfelden kocht gern damit, weil sie auf dem Teller «schön aussehen, die Gäste Freude an ihnen haben und sie auch geschmacklich sehr gut sind.»

Bei den üblicheren Sorten bevorzugt Bodenmann die kleinen Nicola, die gelblich-schönen Agria, die festkochenden Charlotte, und natürlich Bintje,



Bilder kartoffel.ch

**Lagerfähig, rot-schalig und weissfleischig: Urgenta.**

«wenn man gute bekommt».

Nach dem sehr trockenen und heissen Sommer 2003 etwa gab es viele schlechte Kartoffeln, erinnert sich Bodenmann.

Das Problem mit der Qualität sprechen alle Köchinnen und Köche an. Natürlich wissen sie, dass Kartoffeln sensibel auf Wettereinflüsse reagieren. «Ich bin nicht immer zufrieden mit der Qualität der Kartoffeln. Sie hängt nicht nur von der Saison und der Lagerung ab, sondern auch von den Böden. Wenn diese zu stark ausgelaugt sind, gibt es beispielsweise zu wässrige Kartoffeln», hält Geri Nussbaumer von der «Linde» in Einsiedeln fest.

**Kartoffelstock ist immer noch ein beliebter Klassiker**

Zurzeit habe er aber keine Probleme, er beziehe sie von einem Bauern aus der Region und brauche ziemlich viele: Die mehlig weissen Bintje für Kartoffelstock, die gelben festkochenden Nicola für Gratin, Pommes boulangier und Pommes nature.

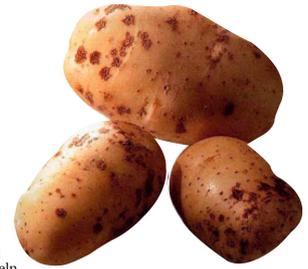
Letztes Jahr, während den Einsiedler Welttheater-Aufführungen, setzte Nussbaumer den Klassiker «Saure Mocke mit Kartoffelstock» auf die Karte und verkaufte ihn täglich zwischen 30 und 50 Mal. Wenn man mit 150 Gramm Kartoffeln pro

Portion rechnet und diese Menge auf einen Monat umrechnet, gibt das einen Bedarf von 90 bis 140 Kilogramm Kartoffeln.

Markus Gass vom Gasthof zum Adler in Hurden, braucht «bloss» etwa 50 Kilogramm pro Monat, im Herbst und Winter sind es etwas mehr. Der mit 17 Gault-Millaupunkten ausgezeichnete Koch verwendet allerdings kaum einheimische Kartoffeln, sondern beispielsweise die französischen Sorten Belle de Fontenais oder die Rattes.

**«Es gehört sich nicht, Kartoffeln kochfertig einzukaufen»**

«Im Winter bekam ich auch mal eine italienische Sorte vom Gemüsehändler, die war enorm aromatisch», schwärmt Gass. Der schätzt, dass er etwa seit zehn Jahren Probleme mit der Qualität der Schweizer Kartoffeln hat. Es gäbe vermutlich einfach zu wenig Lager, damit man das ganze Jahr über gut gelagerte Kartoffeln beziehen könne. Und solche braucht es für einen Kartoffelstock: «Sie müssen Zeit haben,

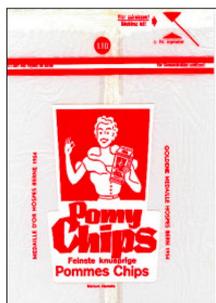


**Mehlig-kochend, äusserst vielseitig und sehr beliebt: Die Kartoffelsorte Bintje.**

um Stärke abzubauen, sonst gibt es keinen luftigen Stock sondern Kaugummi.»

Kochfertige Kartoffeln – beispielsweise gerüstete und geschnittene Pommes frites – kommen bei den befragten Köchen nur in Ausnahmefällen in die Küche. Etwa, wenn sich eine grössere Gruppe junger Leute angemeldet hat.

Mit Lehrlingen in der Küche gehöre es sich einfach nicht, gerüstete Kartoffeln zu kaufen, findet Thomas Bodenmann vom Weinfelder «Löwen»: «Ich bin vielleicht etwas altmodisch, aber ich finde, dass die Lehrlinge mit den Produkten in ihrer ursprünglichen Form arbeiten sollten. Manchmal staune ich schon, wenn ich sehe was alles als Fertigprodukt angeboten wird.»



Die allererste Chips-Packung von Zweifels Cousin Hans Meier.

## Ein Scheibchen Schweizer Esskultur

**70 Prozent der Chips, die bei uns geknabbert werden, stammen von Zweifel. Warum das so ist, erzählt ihr Erfinder Hansheinrich Zweifel nun in einem Buch.**

FRANZISKA EGLI/RENATE DUBACH

Wie viele Kilogramm Kartoffeln bei uns in Form von Pommes Chips gegessen werden, ist nicht bekannt. Tatsache ist, dass über zwei Drittel davon aus dem Hause Zweifel kommen. Die Firma Zweifel Pomy Chips AG feiert dieses Jahr ihr 50-Jahre-Jubiläum und floriert. Zu verdanken ist dies Hansheinrich Zweifel und seinem Vater Heinrich, der schon vor Jahrzehnten wusste: «Chips mached Durtscht, Moscht löschet de Durtscht!» Deshalb kauften Vater und Sohn Zweifel, bisher in der Mosterei tätig, in den 50er-Jahren die kleine Firma des verstor-



Hansheinrich Zweifel.

benen Cousins Hans Meier, der «Pomy-Chips» in einer russigen Feldküchenpfanne hergestellt hatte.

Mit vier Hotelfritreusen führten die beiden die Produktion weiter, schnipselten Kartoffel um Kartoffel und frittierten sie, erzählt Hansheinrich Zweifel im soeben erschienenen Buch: «Chips Geschichten». Eine Goldgrube war das Geschäft anfänglich nicht, waren Pommes Chips zu der Zeit in der Schweiz doch gänzlich unbekannt.

Also flog Zweifel Junior in die USA um zu erkunden, wie die grossen Chips-Firmen dort ihre Produk-

te herstellen und verkaufen. Zurück in der Schweiz, setzte Hansheinrich Zweifel das Gelernte um: Mit zehn VW-Bussen, die mit dem Zweifel-Logo versehen waren, führten die Chauffeure samstags als Karawane durch die Dörfer, besuchten Läden und verteilten «Musterli». Heute beschäftigt Zweifel 400 Mitarbeitende, produziert jährlich 7000 Tonnen Chips und andere Snacks und generiert einen Umsatz von 170 Mio. Franken.

Christoph Hämig: **Chips Geschichten von Hansheinrich Zweifel**. Werd, 128 S., Fr. 42.90.

ANZEIGE

# Ein Jahr lang dolce vita für nur 145 Franken? Das sind ja ganz neue Seiten!

Abonnieren Sie jetzt die neue htr hotelrevue. Im neuem Layout, mit dem neuen Bund «dolce vita». Am Donnerstag im Briefkasten.

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch.

www.htr.ch

**htr hotelrevue**  
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus **Wöchentlich mit Stellenangeboten**



Kubanische Zigarren sind ein beliebtes Exportgut und stehen für Luxus, Genuss und Lifestyle.

## «Havannas» verbinden Kulturen

Am 10. Festival del Habano in Havanna trafen sich letzte Woche Aficionados aus aller Welt und zelebrierten kubanische Zigarren. Ein leidenschaftlicher Anlass.

SIMONE LEITNER

Die weltweit geschützte Bezeichnung «Habano» für Havanna-Zigarren ist nur für eine kleine Auswahl prominenter Marken reserviert. Diese Exklusivität hat die «Habanna» zu einem Mythos gemacht und den Kult um die kubanische Zigarre gründlich manifestiert. Kein Wunder also, dass das Festival del Habano jedes Jahr mehr Interessierte nach Havanna lockt. Ein Anlass für internationale Importeure, Händler und Geniesser und eine Gelegenheit neue Zigarren zu präsentieren: Mit grosser Spannung wurde die Hoyo de Monterrey Epicure Especial und die H. Upmann Magnum 50 erwartet. Beide Neulancierungen begeisterten. Ganz allgemein wurden die Qualität der aktuellen Zigarren sehr geschätzt und die Deckblätter regelrecht bejubelt.

Am 10. Festival del Habano unterstrichen die Geniesser unisono, dass die Zigarren-Leidenschaft Konjunkturschwankungen und politische Entwicklungen überwinden solle. Jürg Brunold, Zigarrenhändler aus Zollikon ist überzeugt, dass sich die Genussraucher den restriktiven Gesetzen nicht beugen werden. «Die Zigarre ist ein Kultur- und Genussgut, so sollte sie



«Die Zigarre ist ein Kultur- und Genussgut, so sollte sie auch gewürdigt werden.»  
Jürg Brunold  
Schweizer Händler, Don Cigarro

auch gewürdigt werden», hielt Brunold am Gala-Event des Festivals in Havanna fest.

Auch Händler aus Singapur, China und Brasilien brachten ihre Passion zum Ausdruck. Vor allem bei der legendären Versteigerung der Humidore zeigten sie wie im-



Die wertvollen Deckblätter werden regelmässig von Plantagearbeitern geprüft und unter Stoffbahnen aufgezogen.

mer Kaufkraft und bezahlten bis zu 300 000 Euro für einen Humidor. Eine «Habanna» weckt viele Emotionen und ist eng gekoppelt mit der bewegten Geschichte Kubas. Politische Debatten hat die kubanische Zigarre allemal international überwinden. Diktatoren

und Freiheitskämpfer rauchten sie ebenso wie Bankiers, Mafiabosse und Poeten. Bei den Aficionados, die eine Woche lang «Havannas» und Havanna in vollen Zügen genossen hatten, war Politik kein zentrales Thema. Obwohl Fidel Castro nur wenige Tage zuvor seinen

## Heinrich Villiger, der Zigarrenpionier

Der Handel mit kubanischen Zigarren (Havannas) wird von Habanos S.A. weltweit geleitet. Bisher waren der kubanische Staat mit der Gesellschaft Cubatabaco und die spanisch-französische Altadis (Fusionsprodukt der spanischen Tabacalera und der französischen Seita) mit je 50 Prozent an Habanos S.A. beteiligt. Die Dachgesellschaft ist in 5 Kontinenten und in mehr als 120 Ländern vertreten. Vice President Manuel Garcia erklärte letzte Woche im Rahmen des Festival del Habano, dass sich der Umsatz 2007 gegenüber dem Vorjahr um 7 Prozent auf 402 Mil-



Heinrich Villiger pflegt seit 50 Jahren den Kontakt mit Kuba.

lionen US-Dollar gesteigert habe. Habanos S.A. arbeitet mit nationalen Partnern zusammen und beteiligt sich bevorzugt auch an

Exklusivimporten. So hält die Gesellschaft an der deutschen 5th Avenue Products Trading GmbH einen Anteil von 55 Prozent. Der Rest gehört der Villiger-Unternehmensgruppe. 5th Avenue war übrigens der weltweit erste Exklusivimporteur. Ermöglichte diese Pionierleistung die aussergewöhnliche Stellung von Heinrich Villiger als Fachmann auf Kuba. In der Schweiz ist die Intertabac AG, an der die Villiger-Gruppe mit 25 Prozent beteiligt ist, Exklusivimporteur. Habanos S.A. hält einen Anteil von 50 Prozent. Intertabac ging aus dem Duty-Free-Anbieter Weinauer AG hervor und wurde

1995 gegründet. Die Beteiligungsverhältnisse am weltweiten Havanna-Markt ändern sich nun: Letzten Sommer hat die englische Gesellschaft Imperial Tobacco den Übernahmekampf um Altadis gewonnen. Der Kaufpreis beträgt 16,2 Milliarden Euro. Imperial Tobacco stellt unter anderem die Zigaretten «West» und «Davidoff» (nicht die Zigaretten) her und war bisher die globale Nummer 4 im Tabakgeschäft. Durch den Kauf der Nummer 5, Altadis, würden nicht nur die Zigarettenmarken «Gitanes» und «Gauloises» einverleibt, sondern eben auch die Beteiligung an der Habanos S.A. s/s



Arbeiterinnen kontrollieren, ob die Zigarren ziehen.



Wertvolle Deckblätter werden sorgfältig sortiert.



Arbeiterinnen entfernen Hauptrippen aus den Tabakblättern.



«Das Festival del Habano ist für mich seit sechs Jahren ein grosses Highlight.»  
Norbert Nothhelfer  
Schweizer Aficionado

Rücktritt als Staatschef bekannt gegeben hatte, stand vor allem die Zigarre im Zentrum: «Ich bin schon zum sechsten Mal am Festival in Havanna. Für mich ist dieses Event immer ein Highlight», sagte der Schweizer Norbert Nothhelfer.

Allgemein war die Stimmung in der Bevölkerung Havannas ruhig. Einige Kubaner sagten, dass mit Raúl Castro alles beim Alten bleibe. Doch auch sie sprachen lieber über Zigarren und Baseball. Über Politik mochte in dieser Genusswoche lieber niemand sprechen.

## Award für das Spa im «Carlton» St. Moritz

Das im Dezember wiedereröffnete Hotel Carlton in St. Moritz erhält auf der ITB in Berlin den Senses Wellness Award für das «beste Spa in einem Boutique-Hotel». Das in das bestehende historische Gewölbe des Hotels integrierte Spa erstreckt sich über 1200 Quadratmeter sowie drei Etagen und verfügt über sechs verschiedene Behandlungsräume. Neben Fitnessgeräten bietet das Haus ein grosses Schwimmbad und als Highlight den einzigen beheizten Aussenpool in St. Moritz. rd

## Österreich und die Schweiz im «Weinländerspiel»

Nicht auf grünem Rasen, sondern im Zürcher Kongresshaus findet am 30. und 31. März ein einmaliges rot-weiss-rotes Länderspiel zwischen den Weinländern Österreich und Schweiz statt. Die Österreichische Weinmarketinggesellschaft ÖWM öffnet ihre Weinplattform für Schweizer Spitzenproduzenten: Zusammen mit 150 österreichischen Winzern werden 72 Produzenten aus der ganzen Schweiz ihre Weine präsentieren. Für Anmeldungen und Informationen: info@weininfo.ch. rd

## Paris hat wieder ein Drei-Sterne-Lokal weniger

Der Restaurantführer Michelin erkannte dem «Grand Véfour» beim Louvre einen Stern ab. Das Restaurant serviert seit eineinhalb Jahren keine Drei-Sterne-Qualität mehr, erklärten die Herausgeber des «Roten Michelin» letzten Montag. Paris hat jetzt neun Luxusrestaurants mit drei Sternen. Dafür gibt es in Marseille neu ein Drei-Sterne-Lokal: «Le Petit Nice» tritt in der Ausgabe 2008 unter die 26 besten Lokale des Landes. Insgesamt führt Michelin 3569 französische Restaurants auf. 68 davon haben zwei, 435 Restaurants einen Stern. rd/sda

## Neues Logo für Max-Havelaar-Produkte



Seit dem 1. März werden alle Produkte der rund 100 Handelspartner der Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) mit einem neuen Logo beschriftet oder ganz neu verpackt. Den Anfang machen Bananen und Blumen. Das neue Signet entspricht dem einheitlichen Auftritt aller Organisationen im Verbund FLO (Fairtrade Labeling Organizations International). Es zeigt einen glücklichen Menschen, der im fairen Handel im Mittelpunkt steht. Mit dem modernisierten Auftritt will die Stiftung neue Geschäftsfelder erschliessen und weitere Konsumentengruppen ansprechen. Im Vordergrund stehen ein Ausbau des Gastronomiekanals, eine Sortimentsweiterung sowie die Weiterentwicklung im Detailhandel. rd

## Impressum

### htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus  
L'hebdomadaire pour le tourisme  
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur: hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion/Publikationsleitung

und Chefredaktion: Elisabeth Hübner/eho.

Stellvertreter: Miroslav Halaba/mh.

Redaktion: Theres Lagler Berger/ll (Resortleitung

aktuell), Christine Kunzler/ck (Resortleitung

fokus), Renate Dubach/rd (Resortleitung dolce

vita), Miroslav Halaba/mh (Resortleitung cahier

französisch), Franziska Egli/fee, Hélène Koch/hk,

Simone Leitner Fischer/sls, Laurent Missbauer/lm,

Daniel Stampfli/dst, Gudrun Schlenker/gsg,

Karl Josef Verdinger/kjv. Bildredaktion/Fotograf:

Alain D. Bollat/adb. Layout: Roland Gerber/jg,

Regula Wolf/rwo. Korrektorat: Paul Le Grand,

Volontärin: Karin Reichsteiner/kr

Verlag/Leitung: Astrid Klägi, Assistentin:

Priska Drayer, Stelleninsetzer: Angela Di Rienzo,

Geschäftsanzwäger: Michael Müller,

Beda-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-begleitet 2005/06,

verkaufte Auflage: 11 829; Gratisauflage: 1289;

(Druckauflage: 18 000).

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-,

ISSN: 1424-0440

Kontakte/Adresse: Monbijoustrasse 130,

Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,

Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und

Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les

documents envoyés sans concertation préalable.

## Die EU fischt ihr eigenes Meer leer



**Arne's**

Arne van Grondel wanderte vor 3 Jahren nach Sardinien aus. Der Fischfachmann schreibt einmal im Monat eine Kolumne.

Die gemeinsame Fischereipolitik der EU ist ein Fiasko. Obwohl sich die Fischereiminister der EU auf eine Reduktion der Fangquoten geeinigt haben, vermag das Quotensystem die Überfischung der Meere nicht zu verhindern. Damit gelang es der EU deutlich schlechter als beispielsweise Australien, Kanada oder den USA, die Interessen ihrer Fischereiwirtschaft mit einem langfristigen Bestandsschutz zu vereinbaren.

In den US-Gewässern seien 25 Prozent der Fischbestände, 45 von 180 Arten, überfischt, schreiben der britische Fischereixperte David Symes von der Universität Hull und Michael Sissenwine, Direktor des ozeanografischen Instituts in den USA. In der EU dagegen sind 35 der 43 untersuchten Arten akut in ihrem Bestand bedroht. Nicht berücksichtigt wurde dabei der Bestand im Mittelmeer. Der von der EU verwaltete Nordostatlantik wird

von den beiden Forschern als das am rücksichtslosesten leergefischte Meer der Erde bezeichnet. Dabei lägen gerade für diese Region wissenschaftliche Unterlagen vor, nach denen es hier leichter als in vielen anderen Meeresregionen möglich wäre, die Bestände nachhaltig zu regulieren. Doch Brüssel missachte die Empfehlungen der Forscher und genehmigte weiterhin viel zu hohe Fangquoten, weil sie dem Druck der Fischereilobby nichts entgegenzusetzen habe.

Zu allem Überfluss führt dieser Raubzug der EU nach dem Urteil von Symes und Sissenwine nicht etwa zur lohnenden Fischwirtschaft. Deren Rentabilität sei mit einer Profitrate von gerade mal 6,4% deutlich schlechter als alle anderen vergleichbaren Fischfangnationen.

Staffan Danielsson von Greenpeace Skandinavien zeigte sich kaum überrascht von den Ergebnissen des Berichts. Das bestätigt

unsere Auffassung, dass sich die gemeinsame EU-Fischereipolitik als Leerfischpolitik erwiesen hat. Die EU vernichte nicht nur die Meeresressourcen, sondern auf längere Sicht auch ihre Fischereiwirtschaft selbst.

In einer Studie hat die EU nun selber die europäische Fischereipolitik scharf kritisiert. Die Regelungen mit jährlichen Fangquoten pro Fischart und je nach Meeresabschnitt fussten auf einem archaischen Politikverständnis, hiess es in einem veröffentlichten Bericht des Europäischen Rechnungshofs, des Geschäftsprüfungsorgans der EU.

Der Rechnungshof kritisiert weiter, dass die Mitgliedstaaten selber darüber wachen, wie und ob die Fangquoten eingehalten werden. Länder mit einer starken Fischereitradition wollen ihre Fischer nicht verärgern. Stichproben haben ergeben, dass die ohnehin zu grosszügig bemessenen Quoten nicht eingehalten würden. Hinzu kommt, dass sich

die EU-Kommission mit Klagen gegen Sünder zurüchhält.

In seinem Bericht prangert der EU-Rechnungshof die Absurdität an, die das bürokratische Quotensystem mit sich bringt. Laut Schätzungen gehen im Nordostatlantik rund 13% der gefangenen Fische tot wieder über Bord. Die Seezungenfischer kennen das Problem: Seezunge und Scholle schwimmen gerne nebeneinander und werden deshalb gemeinsam gefangen. Die Scholle landet aber wieder im Meer, weil die Quoteschon erschöpft ist oder der Laderaum, man lese und staune, für die wertvollere Seezunge freigehalten werden soll. Der irische Skipper Gerald Sharkey aus Clogherhead berichtet der NZZ am Sonntag, er werfe auf jeder Reise bis zu einer Tonne Kabeljau tot über Bord. Denn die irische Quote für diesen begehrten Speisefisch, die Grundlage der Leibspeise Fish and Chips, war bereits Mitte Jahr aufgebraucht.

ANZEIGE

**KRISTA**  
top seafood  
by  
**Dyhrberg**  
Erste Lachsraucherei in der Schweiz

Ihre Vertrauensmarke im Tiefkühlbereich

Dyhrberg AG, 4710 Küssnacht  
Tel 062 385 80 00 Fax 062 385 80 10  
www.dyhrberg.ch admin@dyhrberg.ch

### Neue Bücher

#### Drei neue Bücher über italienische Weine, Hotels und Speisen

In Zusammenarbeit mit Slow Food Editore sind soeben drei Italienbücher bei Hallwag erschienen. Neu: In «Locande d'Italia» werden die schönsten Hotels, Pensionen und Bauernhöfe vorgestellt. Der Band «Osterie d'Italia» der Ausgabe 2008/09 wurde wiederum vollständig überarbeitet und neu recher-



chiert. Zwei Drittel der Einträge sind neu bewertet und bewährte Adressen, 155 Lokale sind Neuzugänge. Die dritte Neuerscheinung beschäftigt sich mit den Weinen. In «Vini d'Italia 2008» werden fast 2000 Weine mehr bewertet als in der vorherigen Ausgabe, nämlich 18000. 2245 Produzenten wurden dabei neu bewertet und die begehrten Gläser vergeben.

Locande d'Italia, 552 Seiten, Fr. 44.90. Osterie d'Italia 2008/09, 912 Seiten, Fr. 50.90. Vini d'Italia 2008, 992 Seiten, Fr. 52.20. Alle erschienen beim Hallwag Verlag, München.

#### Eine tropfenweise Annäherung an das Essigparadies

Wenige Tropfen eines guten Aceto Balsamico geben einem Gericht den entscheidenden Kick oder runden es perfekt ab. Der Essig muss nicht einmal aus Modena stammen, auch bei uns gibt es Meister in der Herstellung des Balsamessigs. Das soeben erschienene Buch liefert nicht nur spannende Theorie,



sondern auch nachkochbare Praxis: Die hotel-revue-Chefredaktorin Elsbeth Hobmeier beleuchtet die Hintergründe der kostbaren Würze; die Kochprofis Lucas Rosenblatt und Judith Meyer liefern Rezepte für 50 Mahlzeiten, in denen Balsamico eine Aroma gebende Rollespielt.

Rosenblatt, Meyer, Hobmeier: Balsamico. Fona Verlag, Lenzburg, 158 Seiten, 28 Franken.

#### Für einmal etwas andere Bilder der Schweiz

Es sind die allen Schweizern und vielen Touristen bekannten Umzüge und Prozessionen, die Marcel Grubenmann mit seiner Hasselblad während zehn Jahren fotografiert hat. Bloss hat der Zürcher Fotograf seinen eigenen, oft etwas pro-



vokanten Blickwinkel auf die Urmächer Silvesterchläuse, die Zürcher Street Parade, den Alpaufzug in Flims oder den Swiss Alpine Marathon. Und er zeigt auch die weniger schönen oder ungewöhnlichen Details. Kurze schräge Texte von Lorenz Keiser, Hugo Loetscher, Kurt Imhof, Joni Müller und Lisa Tralci begleiten die Bilder.

Marcel Grubenmann: Hanswasheir. Stämpfli Verlag, Bern, 112 Seiten, 48 Franken.

## leserbriefe

### Die neue htr macht süchtig und bedingt mehr Zeit zum Lesen

Seit einigen Wochen benötige ich wesentlich mehr Zeit um die htr zu lesen! Weshalb? Weil diese so ansprechend geschrieben ist und dermassen spannende Berichte enthält. Mein Problem? Ich komme nicht mehr von Ihrer Zeitung los und anderes bleibt liegen. Lösungsansatz? Könnten Sie nicht vielleicht etwas langweiliger schreiben oder die Zeitung nicht

mehr so attraktiv gestalten? Nein bitte nicht! Sonst bekomme ich bereits Entzugerscheinungen (bin schon süchtig nach der neuen htr) oder langweile mich, wie bei anderen Zeitungen. Ich stelle fest, die neue htr hebt sich total ab und wurde zu meiner Lieblingszeitung! Entsprechend möchte ich Ihnen zu diesem positiven Wandel recht herzlich gratulieren und Ihnen weiterhin viel Erfolg und alles Gute wünschen.

Beat Oehrl  
Gunter



Das Naturhotel Waldklause im österreichischen Ötztal setzt auf natürliche Materialien.

Gast wählt gemäss seiner Laune die Zimmerfarbe aus und bestimmt damit auch die Fassade: denn durch die grossen Fensterfronten wird das Farbspiel nach aussen transferiert. Auch in Barcelona findet sich ein Hotel, welches sich dem Mood-Management mit Hilfe von Lichtstimmung, Düften und Musik verschrieben hat. Es ist das «Chic & Basic», welches in einem historischen Gebäude untergebracht ist und ein Raumkonzept mit weissen Flächen verfolgt, die in verschiedenen Farben beleuchtet werden.

**Top leger: Eine unkomplizierte Lebensweise kommt zum Zug**

Gemäss Horx gilt es künftig, den legeren und unkomplizierten Lebensstil in die Hotelgestaltung mit einzubeziehen. Ein praktisch gestaltetes Hotel ist modern, aber



Das moderne Hotel Chic & Basic in Barcelona.



Stimmungsvolle Farben im Hotel Nordic Light in Stockholm.

aber mit ausschliesslich naturbasierten oder umweltfreundlich behandelten Materialien und Oberflächen. In der Farb- und Formwahl ist die Natur Vorbild: Von der Matratze über das Shampoo bis hin zu den Getränken ist alles dem «Ökosign» verschrieben. Ein Beispiel für die kompromisslose Natürlichkeit ist das Naturhotel Waldklause im österreichischen Ötztal. Gebaut ist es aus Zirbel- und Tannenholz, ergänzt mit Stein und Glas. Gekocht wird nur mit einheimischen Produkten, und jedes Hotelzimmer verfügt über seinen eigenen Quellwasserbrunnen.

[www.nordiclighthotel.se](http://www.nordiclighthotel.se)  
[www.chicandbasic.com](http://www.chicandbasic.com)  
[www.casacamper.com](http://www.casacamper.com)  
[www.waldklause.at](http://www.waldklause.at)

# Wie die Laune, so das Zimmer

**Das Hotel von morgen ist top leger und folgt der Stimmung des Gastes. Dies prognostiziert Trendforscher Matthias Horx.**

KARIN RECHSTEINER

Das Hotel der Zukunft folgt den neusten Styling-Trends und dem damit verbundenen Lebensgefühl durch Licht- und Stimmungsdramaturgie – dies ist eine der sechs von Trendforscher Matthias Horx und Eike Wenzel aufgestellten Zukunftsthemen. Konkret bedeutet dies: Das Hotel der Zukunft passt sich den Launen und Stimmungen seiner Gäste an, zeigt sich leger und verpflichtet sich dem

«Ökosign», sprich den echten und natürlichen Materialien. Beispiele? Was genau unter «moodig» verstanden werden kann, zeigt das Design Hotel Nordic Light in Stockholm auf eindrückliche Art und Weise. In diesem Hotel spielt das Licht die zentrale Rolle. Die Hotelzimmer wurden in «mood rooms» umbenannt und erstrahlen in allen erdenklichen Farbtönen; von entspannendem Grün bis hin zum romantischen Rosa ist alles möglich. Der



Die Leihräder sind im Entrée des Casa Campa in Barcelona geparkt.

nicht durchgestylt, ordentlich aber nicht perfekt. So darf auf dem Sofa in der Lobby auch eine Siesta gehalten werden, und an der Bar bedient man sich selber. Es ist alles ein biss-



Die Fassade des Hotel Nordic Light zeigt die Stimmung der Gäste.

chen wie zu Hause, nur im Hotel. Ein Beispiel für einen solch praktischen Ort ist das «Casa Campa» in Barcelona. In der Eingangshalle werden die Leihräder geparkt, in der privaten Lounge findet sich eine Hängematte und im Essensbereich des Hotels kann man sich während 24 Stunden selbst bedienen.

**Der Trend geht in Richtung der echten und natürlichen Materialien**  
Horx prophezeit in diesem Bereich Design auf höchstem Niveau –

**Fakten Die sechs Horx'schen Zukunftsthemen**

1. **Hotels als Lern- und Kreativräume:** Der Arbeitsplatz manifestiert sich immer mehr in den Hotels.
2. **Anti-Hotels – Fremdenzimmer als Alternative zum Hotel:** Bedsharing als neue Form der Hotelflücht.
3. **Storytelling als neue Qualität von Hotels:** Wie mit fantastischen Geschichten Gäste begeistert werden können.
4. **Moodig, top leger und Ökosign:** Hotels folgen Trends und arbeiten mit Licht- und Stimmungsdramaturgien.
5. **Ethik-Hotels und CO<sub>2</sub>-neutrale Quartiere:** Der Urlaub mit dem guten Gewissen verknüpft.
6. **Love-, Support-, Basic-Hotels:** Dies könnten die neuen Hotelkategorien sein.

ANZEIGE

# ACTION

## 4 AUF EINEN STREICH

**Neu gibt es vier der leckeren KADI Mini Snacks zusammen in einer Vegi-Kombibox:**

- 20 x Rösti Snack Fondue mit Käsemischung «moitié-moitié»
- 20 x Paprinos – Peppadew™ Piquanté-Früchte mit Frischkäsefüllung
- 20 x Mini Frühlingsrollen China mit Gemüse
- 20 x Mini Samosa – Indische Teigtaschen mit Gemüse

Ihre 4 Vorteile:

Vegi

4x20 Stück

gleichzeitig zubereitbar

Premium Qualität

Fragen Sie Ihren KADI-Depositär nach dieser attraktiven Aktion!

**KADI**  
Swiss Premium Quality

KADI AG, CH-4901 Langenthal, Tel. 062 916 05 00, Fax 062 916 06 80, info@kadi.ch, www.kadi.ch





Swiss-Image

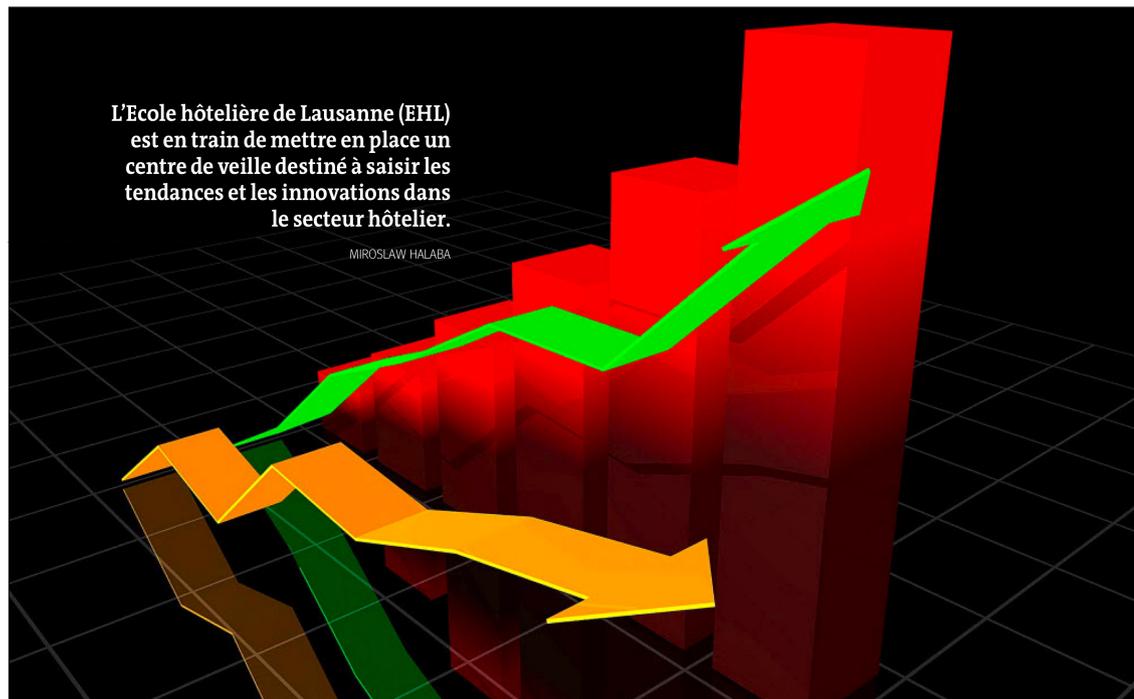
**Val d'Anniviers**  
Les hôtels de moyenne gamme disparaissent les uns après les autres.  
**Page 21**



Alain D. Bollat

**Milestone**  
Alberto Vonaesch est le nouveau chef de projet du Prix du tourisme suisse.  
**Page 21**

## L'EHL a l'affût des tendances



L'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) est en train de mettre en place un centre de veille destiné à saisir les tendances et les innovations dans le secteur hôtelier.

MIROSLAW HALABA

Le centre de veille de l'Ecole hôtelière de Lausanne devrait être opérationnel d'ici deux ans.

Fotolia

C'est peut-être la première. «Je n'ai pas connaissance de l'existence d'un projet similaire en Europe, spécifiquement au secteur hôtelier et mis en place par une institution d'éducation», indique Thouraya Gherissi Labben, directrice du département de recherche de l'Ecole hôtelière de Lausanne (Lausanne Hospitality Research). Depuis un an environ, son département planche sur la mise en place d'un observatoire dont la mission

sera de percevoir les tendances et les innovations qui se dessinent dans la branche hôtelière.

Pour ceux qui le gèreront, cela signifie pratiquement qu'ils iront saisir des informations brutes et les transformer en scénarios cohérents donnant lieu à des applications pratiques. «Pour y arriver, nous devons notamment renforcer le décryptage des diverses sources d'informations disponibles», explique Thouraya Gherissi Labben. Elle songe, par exemple, aux publica-

tions, au web, aux manifestations qui sont organisées dans la branche au niveau national et international.

### Les professeurs sollicités pour la collecte des informations

Cette collecte se fera selon des thématiques dont la liste est en voie de validation. «Nous sommes encore dans la phase de conception», ne manque pas de préciser la coordinatrice du projet. Pour la récolte des informations, le centre de veille comptera en particulier sur la con-

tribution des professeurs de l'école. Pour le traitement de ces mêmes données, il aura recours à des applications électroniques, car il s'agira de les filtrer, de les structurer et de trouver des liens qui les unissent entre elles, mais cela n'exclut pas l'intervention humaine. «La phase suivante consistera à identifier certaines pistes ou certains scénarios d'évolution. S'appuyant sur des outils d'analyse prospective, nous pourrons alors essayer de dire vers quelles innovations se dirige l'in-

dustrie hôtelière», explique Thouraya Gherissi Labben. La validation des scénarios sera faite par les professeurs et par des experts externes. Cette plate-forme devrait être opérationnelle d'ici deux ans. C'est à ce moment-là, en effet, que les étudiants du nouveau programme de bachelors commenceront à être confrontés à la problématique de l'innovation et de transformation en opportunité d'affaires. Ce programme – qui commencera en septembre – comprendra, par ailleurs,

un approfondissement de la question lors d'un module de trois semaines axé sur l'innovation et qui sera dispensé en troisième année.

### Un moyen d'affirmer un rôle de leader d'opinion

Les informations fournies par ce nouvel instrument serviront à plusieurs publics. L'industrie hôtelière figure, tout naturellement, parmi ses bénéficiaires. «Nous aimerions que toute demande d'information qui nous est adressée par un professionnel soit satisfaite», note Thouraya Gherissi Labben. Mais, il y aura aussi d'autres destinataires: le département de recherche de l'EHL, les étudiants de l'école et le monde académique. Pour la responsable du projet, le centre de veille sera, entre autres, utile dans deux domaines de l'industrie hôtelière: la technologie et tout ce qui a trait à la personnalisation des services.

Ce projet a trouvé son origine dans la révision du programme bachelors dont la nouvelle mouture veut donner aux étudiants la possibilité de comprendre le processus d'innovation, soit transformer une information en opportunité entrepreneuriale. En lançant ce projet, les initiateurs ont cependant aussi vu un moyen pour l'EHL d'affirmer son rôle de leader d'opinion. «Notre école doit être à la pointe de ce qui se passe dans son domaine et de son évolution et cet observatoire lui permettra de le faire», note encore Thouraya Gherissi Labben.



EHL

**«Je ne connais pas de projet similaire en Europe propre à l'hôtellerie élaboré par une école.»**

Thouraya Gherissi Labben  
Directrice du LHR de l'EHL

## Un Romand à la barre

Depuis le 1er mars, c'est un Vaudois qui est à la direction de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH). Philippe Pasche, 48 ans, esquisse sa future activité.

MIROSLAW HALABA

Quels sont les défis qui vous attendent à la tête de la SCH?

Au cours des trois ou quatre prochaines années, la SCH devra travailler sur trois axes majeurs. Le premier est la mise en place d'une véritable politique commerciale afin que nos actions aient une meilleure visibilité et une meilleure prévisibilité. Le deuxième axe sera d'exploiter de manière plus conséquente les marges de

Avec qui envisagez-vous de coopérer?

Je songe, d'une part, aux instances publiques et politiques et, d'autre part, aux partenaires privés, comme hôtellerie suisse ou les établissements bancaires, ainsi que les



htr

coopératives régionales de cautionnement.

Quels seront les actions qui seront menées dans l'immédiat?

Sur le plan du financement, nous chercherons les moyens d'octroyer des crédits différenciés et mieux adaptés aux besoins économiques et à leurs plus-values. Sur le plan du conseil, il conviendra de se focaliser sur des niches spécifiques qui sont en rapport avec la mission de la SCH. Au niveau interne, nous entendons simplifier l'organisation en examinant les possibilités d'externalisation et de partenariat. Nous envisa-

geons de développer avec hôtellerie suisse un benchmark pour l'hébergement touristique, d'éditer un rapport annuel consacré à la branche et d'organiser ensemble, dès 2009, le séminaire Hotel Finance Forum.

Le Seco a analysé l'activité de la SCH. Qu'en est-il ressorti?

Ce rapport n'est pas encore public. Ce que je peux dire, cependant, c'est que ses conclusions sont en droite ligne avec ce qui avait été annoncé l'automne passé. Il est plus détaillé et il permettra d'apporter diverses corrections. Les quelques mesures immédiates citées précédemment tiennent, d'ailleurs, déjà compte de ce qui figure dans ce rapport. Il faut cependant noter que ce dernier ne met pas en cause l'activité de la SCH.

Quelles compétences amenez-vous à la SCH?

Une bonne connaissance globale du tissu touristique et de son fonctionnement. J'ai une vingtaine d'années dans le domaine du financement et quelques compétences en matière de conduite de projets.

La SCH n'est pas très connue en Suisse romande. Comment entendez-vous améliorer sa notoriété dans cette partie du pays?

Plusieurs raisons expliquent une certaine distance géographique comme la suppression, il y a une trentaine d'années, du siège romand ou le fait que la Suisse alémanique compte plusieurs régions à forte concentration touristique. Ce dernier élément a eu pour effet d'augmenter la masse critique et d'accroître d'autant l'intervention de la SCH. L'une de mes priorités sera d'occuper et d'assister mes collaborateurs sur les dossiers romands. J'essayerais aussi d'être

plus présent lors des rendez-vous qu'ils auront avec nos clients de Suisse romande. Nous organiserons aussi des présentations de notre société auprès des hôteliers et des partenaires institutionnels et financiers romands.

**Actif dans le tourisme des Alpes vaudoises**

Philippe Pasche, 48 ans, a exercé diverses activités à responsabilité liées à la formation, aux financements et au conseil, notamment dans le secteur bancaire. Détenteur d'une maturité commerciale et d'un MAS en lutte contre la criminalité économique, il a été en contact avec la branche touristique. A Leysin, où il a été coordinateur, puis, à titre de consultant indépendant, activité qui lui a permis de s'occuper de projets touristiques dans les Alpes vaudoises. mh

# Tout un cahier consacré à la dolce vita? Voilà quelque chose d'inédit!

La nouvelle htr hotel revue vous tient encore mieux informé de l'actualité. Présentation remaniée, modification des caractères et nouveau cahier «dolce vita». Plus de couleur, plus d'infos, plus d'extras. Nous vous conseillons de commander votre abonnement dès aujourd'hui: par téléphone au **031 740 97 93** ou par écrit à **abo@htr.ch**.

[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**htr** **hotel revue**  
L'hebdomadaire suisse du tourisme Avec marché de l'emploi

# La mort lente des 3-étoiles

**Si rien n'est fait, les hôtels de moyenne gamme en montagne continueront à disparaître, estime Urbain Kittel. Promoteur immobilier et hôtelier, il plaide pour une aide à la branche, afin d'enrayer le phénomène.**

HÉLÈNE KOCH

Les projets hôteliers et para-hôteliers fleurissent en Valais (htr du 14 février). Parmi eux, celui de Grimontz qui prévoit un hôtel d'une soixantaine de chambres et des chalets à côté. Soit 300 lits chauds car les propriétaires de ces chalets auront l'obligation de les louer plusieurs mois par année. Promoteur immobilier et hôtelier dans le Val d'Anniviers, Urbain



Kittel est très sceptique face à des projets et lance un cri d'alarme: sans aide, les hôtels de montagne continueront à disparaître et les stations en souffriront aussi.

**A quel type d'établissements pensez-vous quand vous dites qu'ils ne sont pas rentables?**  
Aux 2- et 3-étoiles de montagne ayant une activité saisonnière. Dans le Val d'Anniviers, les 3-étoiles disparaissent les uns après les autres. L'Hôtel d'Anniviers, les Diablons à Zinal, le Grand Hôtel de Chandolin à St-Luc... Ils ferment ou sont transformés en appartements. Et c'est comme cela dans tout le Valais.

**Comment expliquer alors qu'on voit autant de projets, comme celui de Grimontz?**  
Ouvrir un hôtel, c'est

facile. Les chalets à côté vont être vendus et les bénéficiaires seront investis dans l'hôtel. La question est de savoir quelle sera sa rentabilité dans cinq ou dix ans. J'ai moi-même construit deux hôtels, l'Europe à Zinal et le Cristal à Grimontz il y a une quinzaine d'années. L'Europe ne tourne toujours pas, malgré une recapitalisation

**«Dans le Val d'Anniviers, les 3-étoiles disparaissent les uns après les autres», déplore Urbain Kittel.**

et le Cristal est devenu un garni depuis deux ans. Cela permet de diminuer le personnel. La restauration est ce qui demande le plus de travail et qui est le moins rentable.

**Les séminaires peuvent-ils constituer un créneau complémentaire?**  
Difficilement. A l'Europe, nous avons aussi des séminaires, mais surtout en période creuse. On ne peut pas en accueillir pendant les vacances de Noël, de février ou de Pâques alors qu'il faudrait pouvoir accueillir un grand groupe n'importe quand. Et ça marche surtout

pour un hôtel situé au bord du lac, pas dans les vallées.

**Certains établissements marchent bien pourtant...**  
Oui, grâce à des distorsions éco-

nomiques. Un hôtel tourne bien après deux faillites.

**Comment cela?**  
Parce que la banque va brader l'hôtel. Le Bella-Tola à St-Luc fonctionne très bien. Mais les deux propriétaires actuels ont pu le racheter au tiers du prix et le capital action a été souscrit en société anonyme par un groupe d'amis qui n'ont quasiment aucune rentabilité sur leur capital. De plus c'est un hôtel de charme qui est très bien situé et qui est tenu par deux diplômés de l'Ecole hôtelière de Lausanne. (Et il ne s'agit pas d'un 3-étoiles mais bien d'un 4-étoiles, ndr.).

**Justement, ne faudrait-il pas laisser jouer la sélection, quitte à avoir moins d'hôtels?**  
Si on continue à perdre des hôtels, les stations vont souffrir, surtout les sociétés de remontées mécaniques car le taux d'occupation est quatre fois plus élevé avec les lits hôteliers qu'avec ceux de la parahôtellerie. Saas-Fee a environ 9000 lits, dont 4000 lits hôteliers mais enregistre



Photos Hélène Koch

**L'existence des hôtels de moyenne gamme est menacée en montagne.**

beaucoup plus de nuitées que Verbier, qui a 35 000 lits, mais seulement 2000 lits hôteliers. Il faut choisir. Soit on ne fait rien et les hôtels de moyenne gamme disparaîtront. Et sans cela, les familles ne viendront plus. On ne peut pas avoir partout des stations de luxe comme St-Moritz. Soit on aide l'hôtellerie. En Autriche, ça

marche bien car il existe d'importantes aides au développement pour les hôtels.

**Concrètement, à quel type d'aides pensez-vous ?**  
Il faudrait au minimum 60% de prêts pour les fonds, avec des taux d'intérêt privilégiés garantis par les cantons ou

par la Confédération. Les crédits accordés par la Société suisse de crédit hôtelier ne servent à rien car leurs taux d'intérêts sont en général plus élevés que ceux des banques. Et un coaching professionnel pendant au moins cinq ans pour les hôteliers, notamment pour les questions de marketing.

# Un nouveau chef de projet

Après Peter Kühler et Josef Zenhäusern, le Milestone, le Prix du tourisme suisse, compte désormais un nouveau chef de projet en la personne d'Alberto Vonaesch, l'ancien directeur de l'Office du tourisme de Suisse orientale.

LAURENT MISSBAUER

La nomination d'un nouveau chef de projet à la tête du Milestone, le Prix du tourisme suisse organisé par notre hebdomadaire avec le soutien de la Fédération suisse du tourisme et de la Confédération par le biais du Seco, son secrétariat à l'économie, s'inscrit dans une volonté délibérée de mieux positionner le Milestone.

La nomination d'Alberto Vonaesch, qui est parti à la retraite à la



**«Le Milestone est la plus importante distinction du tourisme suisse.»**

Alberto von Aesch  
Nouveau chef de projet du Milestone

fin de l'année passée après avoir dirigé pendant dix-huit ans l'Office du tourisme de Suisse orientale et la destination St-Gall-Lac de Constance, et qui avait travaillé auparavant au siège central d'hôtellerie-suisse où il avait notamment introduit la classification hôtelière avec

le système des étoiles, n'est pas la seule nouveauté du millésime 2008 du Milestone.

**Le Milestone décernera désormais un «Prix de l'environnement»**

En plus des deux premiers prix le Milestone à proprement parler et le second prix – ainsi que du «Prix de la relève», du «Prix pour l'œuvre d'une vie» et du «Prix petit et créatif», le Milestone décernera pour la première fois cette année un «Prix de l'environnement» qui récompensera un projet très respectueux de la nature.

On relèvera encore que les responsables du Milestone soumettront ces prochains jours au Seco une nouvelle demande de financement pour les quatre prochaines années par le biais d'Innotour, l'instrument de la Confédéra-

tion visant à encourager l'innovation dans le tourisme.

**Une inscription facilitée grâce à un nouveau site Internet**

Dans l'attente de la réponse du Seco, on peut d'ores et déjà dévoiler que le site Internet du Milestone – [www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch) – se présentera à partir de la fin du mois de mars sous une nouvelle forme. Celle-ci devra notamment faciliter l'inscription des candidatures.

Autre nouveauté enfin, la cérémonie de remise des prix du Milestone, qui bénéficiera désormais du parrainage des Caisses sociales Hotela (htr du 28 février), ne se tiendra pas un mardi soir, mais bien un lundi soir, en l'occurrence le 10 novembre.

**Lire aussi en page 2 de la partie en allemand de notre journal**



## TGV: un taux d'occupation de 90% entre Zurich et Paris

Inaugurée en juin dernier, la ligne TGV Lyria reliant Paris, Bâle et Zurich a du succès. En sept mois, elle a été utilisée par 238 000 voyageurs, ce qui représente un taux d'occupation de 90%. Le trafic global de Lyria a atteint l'an passé deux millions de passagers. Le taux d'occupation s'est ainsi accru de 2 points et a atteint 78%. Pour l'année 2008, il est question d'augmenter la capacité de la ligne Paris-Genève grâce à la mise en service de rames Duplex additionnelles à partir du mois de septembre.

## Début d'année «exceptionnel» pour RailAway

La filiale de loisirs des CFF, RailAway, un ancien lauréat du Milestone, a bien commencé l'année. Le début a été «exceptionnel», a indiqué la société. En janvier, elle a enregistré le nombre record 80 000

ventes. Cette tendance s'est confirmée en février avec des points dépassant, certains jours, les 3000 ventes. RailAway a «notamment» étoffé son offre pour cette année. Parmi les nouveautés figurent les excursions proposées par la brochure «Valais pur» et qui font notamment profiter les clients des avantages du nouveau tunnel de base du Lötschberg. RailAway a encore annoncé qu'elle parrainerait cette année l'organisation de «Mister Suisse».

## Départ à la direction du CICG à Genève

Directrice du Centre international de conférences de Genève (CICG) depuis cinq ans, Isabelle Aubert a décidé de quitter cette fonction pour rejoindre l'équipe administrative de l'Ecole polytechnique fédérale de Lausanne en qualité de directrice générale du site. Son activité, qui débutera le 1er mai, consistera à développer le marketing du site et notamment celui de ses nouvelles infrastructures.



Les initiateurs de la plate-forme internet [www.tohoga.com](http://www.tohoga.com) avec, de gauche à droite, Daniel Niederberger, Claudine Neuhaus, Harald Dax et Remo Winkler.

## Tohoga réoriente sa stratégie sur la France

Comme le site [www.tohoga.ch](http://www.tohoga.ch) n'a pas recueilli le succès escompté en Suisse, ses instigateurs se tournent vers la France. Ils comptent désormais sur un effet «boomerang».

EMMANUEL MANZI

La plate-forme internet Tohoga, pour tourisme, hôtel et gastronomie, n'a pas beaucoup séduit les professionnels depuis sa mise en service en Suisse, il y a huit mois. Pourtant, le concept de répertoire sur un site internet des hôtels, des restaurants, des bars et des fournisseurs de produits du terroir paraissait a priori fort approprié à l'heure où la promotion se fait de plus en plus sur la toile.

«Un problème lié à la mentalité suisse, empreinte de prudence»

«De nombreux hôteliers et restaurateurs suisses se sont montrés

réticents à figurer pour la somme de 234 francs par année sur notre plate-forme référentielle sur internet», constate Claudine Neuhaus, porte-parole de la société anonyme Swiss Dreams Media Production basée à Siviriez, dans le canton de Fribourg. Si bien que les trois instigateurs du projet, Harald Dax, provenant du management et de la gastronomie, Daniel Niederberger, de l'informatique, et Claudine Neuhaus,

de la vente, ont décidé de réorienter leur stratégie.

Claudine Neuhaus relève tout d'abord les raisons qui ont rendu problématique le démarrage du projet en Suisse: «Beaucoup de professionnels du tourisme ont été échaudés par des sites référentiels qui disparaissaient aussi vite qu'ils apparaissaient. Les hôteliers et les restaurateurs attendent que davantage de leurs confrères soient répertoriés

sur notre plate-forme. Ils hésitent à figurer sur notre site, faute de pouvoir en mesurer les retombées favorables. Alors que les patrons de petits établissements ne sont pas convaincus par la publicité sur internet.»

Quatre ans pour rentabiliser un investissement de 500 000 francs

Par ailleurs, et à l'exception de deux commerciaux, Claudine Neuhaus confesse n'avoir pas trouvé de représentants en Suisse intéressés à vendre leur concept. Son analyse: «C'est un problème inhérent à la mentalité helvétique, empreinte de prudence et de

réticence vis-à-vis de tout ce qui est nouveau et de tout ce qui n'a pas fait ses preuves.»

En Suisse, seulement une septantaine d'hôtels et de restaurants ont ainsi acheté leur vitrine sur [www.tohoga.ch](http://www.tohoga.ch) depuis la mise en service du site internet. Des établissements recrutés essentiellement dans les cantons de Fribourg, de Vaud et du Valais, ainsi que dans la région de l'Oberland bernois. Or, même si la société Tohoga a encore quatre ans devant elle pour rentabiliser les 500 000 francs d'investissement de départ, force est de constater que l'on est loin des objectifs annoncés par l'un des responsables du projet dans le quotidien «Le Matin»: «Notre ambition est de compter le tiers des hôtels européens, puis mondiaux en cinq ans.»

«La France, notre planche de salut...»

Les instigateurs du concept ont donc décidé de se tourner vers les pays limitrophes. A commencer par la France, le pays reconnu pour être le plus visité au monde. «Nous nous sommes associés à deux personnes de référence», explique Claudine Neuhaus. «Celles-ci ont engagé une trentaine de représentants. Lesquels s'apprêtent à démarcher, ce printemps, auprès des hôtels et restaurants de toutes les régions de France.»

«Nous toucherons 50% des revenus obtenus par la venue des établissements français sur notre nouveau site [www.tohoga.fr](http://www.tohoga.fr)», poursuit-elle. «L'opération sur l'Hexagone devrait nous permettre de relancer notre projet en Suisse, puis de l'introduire, selon le même procédé, en Allemagne, en Autriche et en Italie.»

Des voitures de location à bas prix

Reste le club de la société destiné à Monsieur et à Madame Tout-le-monde. Ce club propose une carte de membre pour 14,90 francs par année donnant accès à une série d'offres préférentielles auprès des établissements répertoriés sur les sites Tohoga.

De plus, la société met à disposition des voitures de location, notamment à Lavigny et à Ston, pour 19,90 francs la journée y compris un total de 100 kilomètres de route. Pour l'heure, le club, qui bénéficie de son propre site internet [www.tohoga-club.com](http://www.tohoga-club.com), compte un millier d'adhérents.

[www.tohoga.ch](http://www.tohoga.ch), [www.tohoga.fr](http://www.tohoga.fr)  
[www.tohoga-club.com](http://www.tohoga-club.com)

## Un Novotel se met au vert

Alors qu'il augmente sa capacité de plus d'un tiers, le Novotel de Lausanne-Bussigny ne consommera pas plus d'énergie qu'auparavant grâce à d'importants travaux d'isolation.

HELENE KOCH

Le Novotel Lausanne-Bussigny est en cours de réaménagement. Alors qu'il s'agrandit de 40%, il ne consommera pas plus d'énergie qu'auparavant. Une performance rendue possible par le changement complet du système de chauffage et un important travail d'isolation au niveau des façades et du nouveau toit qui surmonte les 42 nouvelles chambres en cours d'aménagement. Il a été engagé, ce qui permet également d'améliorer l'isolation. «Les nou-

velles chambres seront prêtes en mai pour l'Euro 2008», indique Jean-Yves Laurette, directeur de l'hôtel. Il s'agira de chambres exécutives avec balcon, ainsi que de six chambres pour handicapés.

Les 99 chambres existantes ont aussi été complètement rénovées. Des lecteurs de cartes ont été installés partout à la place des clés. «Quand on quitte la chambre, ça coupe tout automatiquement, la climatisation, la lumière, la télévision», énumère Frank Fleury, le responsable d'exploitation.

La chaleur dégagée par les frigos est récupérée pour l'eau chaude

Toujours au chapitre des économies d'énergie, la chaleur dégagée par les frigos est récupérée pour l'eau chaude sanitaire. Par ailleurs celle-ci proviendra, au moins en partie, de la récupération de l'eau de pluie. «Cela permettra d'arroser le jardin en été et d'alimenter les



Alan D. Bolla

Des lecteurs de cartes comme celui-ci permettent de couper la lumière dès que le client quitte sa chambre.

toilettes communes du hall», note Frank Fleury. La piscine enfin, est désormais équipée d'un système de filtre biologique. «Nous avons trois bassins: un de natation, un autre de filtration ainsi qu'un bassin biologique», note Jean-Yves Laurette. Placé à l'extérieur, le bassin biologique s'apparente à un étang dont la faune et la flore purifient l'eau, ce qui évite de recourir à des agents chimiques comme le chlore. Le coût total des investissements est de 20 millions de francs.

Une certification par Greenglobe est prévue pour fin avril

Ces mesures sont venues s'ajouter à d'autres, qui existaient déjà, comme le tri et la traçabilité des déchets. «Nous pouvons dire exactement combien nous produisons d'aluminium ou de déchets biologiques», avoue Jean-Yves Laurette. Il en est de même dans tous les Novotel de Suisse. Une certification par Greenglobe, un label écologique australien, est d'ailleurs prévue pour fin avril pour les six établissements concernés.

A Bussigny, les mesures prises vont aussi être utilisées au niveau du marketing avec la création d'une mascotte et l'envoi à 300 clients d'un carré de pelouse à soigner.

## L'Hôtel de l'Aigle entre les mains des apprenants

Du 20 au 24 mars, l'Hôtel de l'Aigle à Couvet (NE), établissement trois-étoiles, dirigé par Matthias von Wüss, sera entièrement dirigé par ses apprenants. Cette opération, la troisième du genre, sera placée sous le thème «Terre et mer». Sept apprenants organiseront des soirées et des menus évoquant un pays qui borde la mer. Une offre, comprenant le souper et une nuitée, est mise sur pied pour les clients désirant dormir à l'hôtel. Le but du projet est de donner aux apprenants la possibilité de comprendre le fonctionnement de l'établissement, de résoudre les différents problèmes liés à son exploitation et d'organiser le travail. Chaque apprenant à une tâche spécifique à remplir. mh

## Le projet d'Aminona détaillé par les investisseurs russes

Un investissement total de 350 à 450 millions de francs pour la construction de 220 appartements «luxueux», d'un complexe hôtelier de 500 à 550 chambres et pour l'aménage-

ment d'une zone de 35 à 45 chalets. Ce sont là les principales informations du projet que le groupe russe Mirax entend réaliser sur des terrains qu'il a promis d'acheter à Aminona, à l'est de Crans-Montana et qu'il est venu présenter mardi à la population. On a appris que les appartements seront construits dans des tours de six à treize étages offrant des «vitrages panoramiques». Plusieurs restaurants sont notamment prévus dans cette zone, ainsi qu'une salle de conférence pour 250 à 300 personnes, une piscine, des spas, une galerie commerciale, des espaces pour le curling, un bowling et un night club. mh

## Euro 2008: lits réservés dans les auberges de jeunesse.

Les Auberges de jeunesse suisses apporteront également leur contribution à l'hébergement des fans de football qui viendront en Suisse pour l'Euro 2008. Elles ont annoncé qu'elles réserveront des lits pour leurs membres dans les auberges situées dans les villes hôtes et dans celles situées à proximité de ces dernières. Un supplément de 10 francs, respectivement de 5 francs par nuit sera toutefois perçu. mh

# Un bistrot hors du commun

**Le Café-Restaurant des Châteaux est un petit coin de paradis au cœur de la vieille ville de Sion. Madeleine Jacquier, sa patronne, brode chacun de ses menus sur les murs. Portrait.**

EMMANUEL MANZI

Si un bistrot incarne parfaitement l'esprit du «Vieux Sion», c'est bien le Café-Restaurant des Châteaux, situé au début de la ruelle qui monte aux châteaux de Valère et de Tourbillon. Surmontée de poutres en bois, la salle à manger respire l'ambiance du Vieux-Pays avec le feu qui crépite dans la cheminée, les tables et les chaises en bois, ainsi que les rideaux en tissu qui voilent à moitié les petites fenêtres.

La patronne Madeleine Jacquier, que tout le monde appelle Mado, s'affaire à mille tâches. Hérensarde originaire d'Ayens, elle insuffle la convivialité dans le Café-Restaurant des Châteaux en accueillant de

son accent chantant chacun de ses clients avec un petit mot gentil: des habitués aux touristes, des notables aux artistes, jusqu'au plus modeste inconnu. «J'ai parfois le sentiment qu'on attire la clientèle qui nous ressemble», relève-t-elle.

**Le secret de la patronne? «Il faut aimer ce que l'on fait»**

Si son bistrot ne désemplit ni à midi ni le soir, c'est que Mado aime «faire plaisir aux gens». Son secret? «Il faut aimer ce que l'on fait.» Et c'est vrai que dès qu'on franchit la porte du café-restaurant, on ressent immédiatement l'ambiance familiale. «Mon bistrot est devenu ma maison», précise-t-elle.

Madeline Jacquier assure l'ouverture et la clôture de son établissement. De 8 heures à minuit. Le matin, elle sert les cafés, entre en cuisine à 10 heures, reprend

**Dans ce restaurant séduisant, la composition des menus est présentée sur des tableaux accrochés aux murs.**

le service à la clientèle dès 15 heures, et retourne en cuisine dès 18 heures. «Il faut être organisé», confie ce petit bout de femme qui a de l'énergie à revendre. Elle concocte une cuisine simple et bonne, principalement des mets du terroir valaisan: la raclette et les fondues, les plats de viandes séchées avec fromages, la chasse, la brisolee, et la salade aux dents de lion. Artisanne dans l'âme, elle a brodé la composition de ses

menus sous forme de tableaux accrochés aux murs du bistrot. Ici un coq, là un canard.

**«Le plus difficile, c'est la gestion du personnel»**

«Je voulais devenir maîtresse d'ouvrages», précise-t-elle simplement. Ses deux spécialités? «La marmite de la ferme», un bouillon dans lequel le client fait cuire magret de canard, filets de lapin et de poulet. Et le coquelet au panier grillé au four que Mado a conçu lorsqu'elle fête ses 40 ans, après avoir élevé quarante poussins dans son bistrot!

Deux aides de cuisine, une fidèle sommelière et un garçon de café la secondent. «La valse des départs est due aux horaires irréguliers des soirées et des week-ends. Ce n'est jamais facile de travailler avec du personnel étranger. Ils ne compren-



René Pfefferli, fidèle client du Café des Châteaux à Sion.



Photos Emmanuel Manzi

Madeline Jacquier, la patronne du Café-Restaurant des Châteaux, avec le tableau de l'une de ses spécialités: la marmite de la ferme.

## Le Café-Restaurant des Châteaux a ses fidèles clients

Tous les matins, à 7h50, René Pfefferli appelle Madeleine Jacquier, la patronne du Café-Restaurant des Châteaux: «Comment ça va? As-tu bien dormi? Je viens dîner à midi.» Toujours coiffé de son chapeau, ce Sédunois de 82 ans a œuvré durant vingt ans dans la Garde suisse du Vatican, sous les papes Pie XII, Jean XXIII et Paul VI. «Cela fait plus de vingt ans que je

prends mes repas ici», relève René Pfefferli qui a sa place réservée, toujours à la même table, et qui est intrarissable sur ses lointaines origines autrichiennes et sur les personnalités qu'il a côtoyées à Rome. «La patronne est attachante et elle s'exerce, de même que les repas sont excellents», avoue-t-il.

Simon Ferrero (84 ans) arrive, lui, tous les après-midis vers 16h. Il

vient lire son journal, boire son ballon de rouge, et partager avec la patronne son gâteau fait maison. Il s'assied sur le banc latéral «pour ne pas être la cible des regards», précise-t-il. Il a été avec son frère le grand spécialiste de la confection masculine à Sion. «La patronne est très sympathique, c'est une personne qui sait pratiquer son

métier», commente-t-il. em

ment pas toujours très bien ce qu'on leur demande et, bien souvent, ils ont reçu une éducation différente», relève Madeleine Jacquier qui reconnaît être exigeante.

«J'aime le travail qui est bien fait», confirme-t-elle. Au nom de trois principes qui lui tiennent à cœur: le respect, la politesse et l'honnêteté. Depuis douze ans, Madeleine Jacquier se revalorise auprès des mêmes fournisseurs séduisant (œufs, viande,

fromages, légumes et fruits). C'est par eux et au travers de sa clientèle qu'elle est au courant de tout ce qui se passe dans la capitale valaisanne.

**Un bistrot qui semble être sorti du film «Les enfants du paradis»**

«On n'a pas besoin de lire le journal, il y en a un qui le lit pour tout le monde...», raconte encore Madeleine Jacquier.

Et quand elle avoue ses goûts «rétro», elle ne croit pas bien dire. L'univers qu'elle crée autour d'elle semble rappeler en filigrane le célèbre film «Les enfants du paradis», tourné dans les années quarante, par Marcel Carné et Jacques Prévert, avec sa non moins célèbre réplique d'Arletty: «C'est tellement simple, l'amour.»

## Le goût par-dessus la barrière de röstis

**La 8e Semaine du goût aura pour parrain le grand chef schaffhousois André Jaeger, et St-Gall a été choisie «Ville du goût». Une volonté affirmée de franchir la barrière des röstis.**

PIERRE THOMAS

Les quelque mille événements escomptés pour la 8e édition de la Semaine suisse du goût ne sont pas encore connus: on n'en est qu'au lancement des candidatures qui peuvent s'effectuer d'ici le 5 mai sur le site [www.gout.ch](http://www.gout.ch). Ensuite, dans chaque canton, un «comité qualité» évaluera les dossiers. Dans le canton de Vaud, 10% des propositions restent sur le carreau...

**Josef Zisyadis: «Priorité à l'aspect pédagogique et à l'originalité»**

A l'occasion d'une conférence de presse qui s'est déroulée vendredi

dans le nouveau bar self service ouvert par Philippe Guignard aux «Portes Saint-François», au cœur de Lausanne, Josef Zisyadis, un des initiateurs de la Semaine suisse du goût, a livré la recette d'un événement: «Il est inutile de s'inscrire. Wet de croire que parce qu'on sera dans le programme, publié à la fin du mois d'août à 250 000 exemplaires, ça va marcher. Seuls ceux qui se donnent ont du succès. L'originalité est primordiale et il en va de même pour la volonté d'être pédagogique. L'alliance d'un fromager et d'un vigneron fonctionne bien par exemple. Une chose est sûre: toute démarche foncièrement commerciale est vouée à l'échec, on l'a vu par le passé.»

**La cible privilégiée de la semaine du goût reste les enfants**

Autre «père fondateur», Marc Rosset va prendre son bâton de pèlerin avec la secrétaire générale Catherine David pour convaincre, dans toute la Suisse, les candidats

potentiels. «Ils ne doivent pas s'attendre à un retour sur investissement immédiat», explique Marc Rosset, «avec la Semaine suisse du goût, on travaille sur quinze à vingt ans.»

Les enfants et les adolescents restent la cible privilégiée de la Semaine suisse du goût: l'an passé, 46% des événements ponctuels ont concerné les écoles, qui ont leur journée. La restauration collective, comme DSR, va aussi participer, avec un accent qui sera mis plus particulièrement sur les légumes le 24 septembre.

**Une idée d'événement pour la Semaine du goût? L'alliance d'un fromager et d'un vigneron.**

**Une Semaine du goût qui a bien lieu des deux côtés de la Sarine**

Jusqu'ici, la Semaine du goût a su tenir éloignée d'un commanditaire comme Migros ou Coop. En revanche, les AOC-IGP ont, dès le départ, été associées. Leur directeur, Alain Farine, a annoncé qu'une journée de «mariage» des produits AOC (saucisses, fromages) et de vins suisses se tiendra tant au Restau-

rant Lötschberg, à Berne, qu'au Verre à Pied, à Lausanne. Pour le reste, la Semaine suisse du goût se joint à la Confédération pour la campagne «bouger, manger», un «axe santé» qui figurait déjà au programme l'année passée. Et, nouveauté, comme en Belgique, les producteurs certifiés bio pourront faire valoir leur différence.

**Hans-Rudolf Merz remettra le titre de «Ville du goût» à St-Gall**

Si le grand chef schaffhousois André Jaeger ne s'est pas déplacé lors de la conférence de presse de Lausanne, les organisateurs de la Semaine suisse du goût déclenchent néanmoins «une grande offensive en direction de la Suisse alémanique». La ville de St-Gall, qui a déjà connu une animation importante lors des précédentes éditions de la Semaine suisse du goût, remet ainsi le couvert. Le conseiller fédéral Hans-Rudolf Merz s'en ira en effet remettre le titre de «Ville du goût», le 20 septembre, au maire de St-Gall. Durant dix jours, un comité local promet de faire une fête à la fois hédoniste et culturelle.

[www.gout.ch](http://www.gout.ch)  
[www.stgaller-genusstag.ch](http://www.stgaller-genusstag.ch)



Pierre Thomas

Josef Zisyadis et Catherine David, deux des principales chevilles ouvrières de la Semaine suisse du goût.



«Comment faire pour que les gens boivent davantage de jus? Donnons leur à manger des chips Zweifel!»

Hansheinrich Zweifel, fondateur des Chips Zweifel

Le Musée de l'Alimentarium à Vevey consacre actuellement une exposition temporaire aux débuts de l'industrie alimentaire.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Il y a un peu plus d'un siècle encore, la plupart des ménages produisaient et apprêtaient eux-mêmes leurs aliments. Les aubergistes et les premiers hôteliers accueillant de riches voyageurs en faisaient de même bien avant la naissance de l'industrie alimentaire.

C'est à l'aube du 20<sup>e</sup> siècle que l'industrie alimentaire a véritablement vu le jour. A Vevey, une exposition temporaire à l'Alimentarium, le musée de l'alimentation, retrace cette naissance. On découvre les débuts de l'industrie alimentaire en suivant quatre produits phares: la soupe en poudre, le lait condensé, le chocolat au lait et le succédané de café des marques Maggi, La Laitière, Cailler et Franck (la chicorée) tout au long d'un parcours d'exposition à la fois vivant et didactique.

Nulle mention, ou rare, pourtant de la part prise par l'hôtellerie et la restauration dans cette nouvelle industrie. «Nous l'avons essentiellement axée sur le grand public», précise Annatina Seifert, commissaire de l'exposition avec Thomas Fenner. Et de préciser: «Un chapitre du livre-commentaire consacré au thème en fait cependant mention.

Car il est bien clair que le secteur de l'hôtellerie et de la restauration a pris une part importante dans le développement de cette industrie

## Alimentarium: de la cuisine à l'usine



Ce n'est qu'à l'aube du 20<sup>e</sup> siècle qu'a véritablement débuté l'industrie alimentaire, ici le laboratoire Maggi aux alentours de 1900.

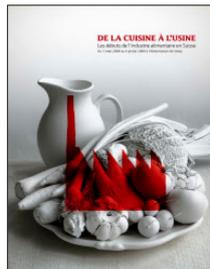
Illustrations Alimentarium

naissante de l'alimentation.» On en veut pour preuve, les archives de quelques grands hôtels des Alpes qui contiennent des menus proposant des produits mentionnés sous le nom de leur fabricant. «C'est que,

via les hôtels et l'importance de leurs commandes, les premiers touristes ont indirectement constitué un important groupe de consommateurs de produits de cette nouvelle industrie alimentaire»,

poursuit le commissaire de l'exposition.

Un autre aspect met encore en relation tourisme et industrie alimentaire: c'est la publicité. L'industrie du lait et surtout celle



L'exposition temporaire durera jusqu'au 4 janvier 2009.

du chocolat mais également Maggi et Franck, ont tous placé leurs produits dans le contexte des Alpes et du romantisme de la montagne en associant les produits à un univers de santé et de vigueur.

Un prêt pour un rendu en somme puisque, par ces images, Maggi et les autres grosses cylindrées de l'industrie alimentaire ont également contribué à la diffusion de l'image touristique de la Suisse. Cette exposition temporaire durera jusqu'au 4 janvier 2009 à l'Alimentarium de Vevey. L'ouvrage qui la complète est vendu sur place. De plus amples détails figurent sur le site internet [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch).

### D'une langue à l'autre

#### Investir dans l'hôtellerie peut être très lucratif

Les investissements dans le secteur de l'hôtellerie peuvent rapporter gros. On en veut pour preuve l'exemple de l'avocat zurichois Alfred Meili qui possède quatre hôtels et qui ne cache pas que ceux-ci lui rapportent «passablement d'argent». Quels conseils donnerait-il à quelqu'un qui souhaiterait investir dans l'hôtellerie? «Il faut qu'il ait la volonté de faire en sorte que l'hôtel qu'il désire acheter se situe au-dessus de la moyenne», répond-il. Selon lui, la principale différence entre investir dans un immeuble ou investir dans un hôtel réside dans le fait qu'un établissement hôtelier est une entreprise qui comporte du personnel. Or celui-ci doit être bien dirigé. «La qualité d'un hôtel dépend avant tout de la qualité de sa direction», relève Alfred Meili. Im

Page 8

#### Un investisseur suédois s'intéresse à un hôtel de St-Luc

Dans son cahier «Fokus», consacré cette semaine aux investissements touristiques en Suisse, la partie allemande de notre journal relève que **Rutger von Ahldefeld**, un



103

investisseur suédois, souhaite acheter avec des partenaires l'Hôtel-Pension Favre à St-Luc, dans le Val d'Anniviers. Selon lui, la Suisse offre un climat sécuritaire qui est propice aux investissements. Si lui et ses partenaires parviennent à concrétiser leur achat, l'Hôtel-Pension Favre changera radicalement de clientèle. Ce deux-étoiles de 15 chambres serait en effet transformé en un «Boutique-Hôtel» avec vingt chambres «à niveau quatre-étoiles». Im

Page 10

#### L'année 2008 est l'Année de la pomme de terre

L'ONU a officiellement décrété l'année 2008 comme étant l'Année internationale de la pomme de terre. A cette occasion, plusieurs manifestations seront mises sur pied à travers le monde. Notre pays ne sera pas en reste. La Poste suisse a en effet émis le 4 mars un timbre-poste de 85 centimes en l'honneur de la pomme de terre. Le prochain point fort aura lieu au mois d'avril avec l'impression de 50 millions d'opercules de crèmes à café avec différents motifs de pommes de terre. On relèvera que l'année 2008 coïncide également avec le 50<sup>e</sup> anniversaire d'un des plus grands succès industriels liés à la pomme de terre en Suisse. C'est en effet en 1958 que Hans Zweifel, un producteur de cidre et de jus de pomme, et son fils Hansheinrich ont créé les célèbres Chips Pomy Zweifel. Ces dernières étaient censées donner soif et faire ainsi consommer davantage de boissons de la famille Zweifel! Im

Pages 13 et 14

## Archives hôtelières: feu vert

Le travail de mise en place des Archives hôtelières suisses peut officiellement commencer. Mardi matin, au siège d'hôtellerie suisse à Berne, a été créée la fondation qui sera responsable de ces archives. L'acte de fondation a été signé par Guglielmo Brentel et Christoph Juen, respectivement président et directeur d'hôtellerie suisse, et par Mme Jeanne Barras Zwahlen, de Crans-Montana.

Le capital de fondation s'élève à 550 000 francs, dont 450 000 francs sont apportés par hôtellerie suisse. Cet acte juridique s'est déroulé en présence du notaire bernois Ro-

man Manser et des membres du conseil de fondation. «Les archives seront opérationnelles à partir du second semestre de cette année», a indiqué le président de la fondation, Roland Flückiger. «Il s'agit pour l'heure d'aménager les locaux», a-t-il ajouté.

Ces archives prendront place, rappelons-le, dans le bâtiment récemment acquis par Hôtellerie vaudoise dans le quartier du Flon à Lausanne et qui abritera également le Bureau romand d'hôtellerie suisse. «Il y a déjà des inventaires qui attendent d'être répertoriés», note l'archiviste de la fondation,



Guglielmo Brentel (à g.) signe l'acte de fondation en présence des autres membres fondateurs: Christoph Juen et Jeanne Barras Zwahlen.

Alain D. Borlat



Les grands chefs «sont passés à table» le 3 mars dernier.

Jean-Jacques Ethenoz

## César-Ritz: avant tout la passion

Passion! C'est le mot qui prévalait, le 3 mars, au Bouveret, alors que la première volée des étudiants de la Culinary Arts Academy de l'Institut hôtelier César-Ritz s'exprimait en proposant leur carte à 70 invités dont les grands chefs Denis Martin, Martial Braendle, Denis Velen et Christian Luisier.

Passion, c'est bien le terme sur lequel a également insisté Denis Martin, invité vedette de la soirée, pour commenter la soif de comprendre et d'apprendre, l'attention enthousiaste, de ces étudiants soucieux d'élargir leurs connaissances de futurs gestionnaires en participant activement aux tâches de

cuisine. C'est aussi la passion qui ressortait des paroles de Martial Braendle, évoquant le travail en cuisine sous la supervision de Bruno Neveu, le chef-professeur de la Culinary Arts Academy, et de son second au piano, Urs Schneider.

Au terme de la soirée, Martin Kisselef, président du groupe César-Ritz, et Hervé Fournier, vice-président et directeur de l'école du Bouveret ont également évoqué la passion, en cuisine et au service. C'est en effet aux étudiants qu'incombait le service, délicat puisque soumis à l'appréciation des grands chefs et de Raphaël Gross, maître d'hôtel et professeur de service. Jje



Denis Martin, l'invité vedette.