

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2008)
Heft: 32

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: 09.07.2025

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

**Hochzeitslokal**

Zivile Trauungen an einem exklusiven Ort sind trendy. Im Berner Oberland wird auch künftig im Zug oder auf dem Schiff geheiratet.

Seite 4

60 Millionen

Für so viel soll das Gebäude des Luxus-hotels Giardino verkauft werden.

Seite 2

Kochen

Der Spitzenkoch Robert Speth lässt sich von Kocheleven über die Schulter schauen.

Seite 15

Milestone

«Wir haben den Innovationspreis für Valais Excellence genau im richtigen Moment erhalten. Das öffnete die Türen.»

Yvan Aymon, Initiator Valais Excellence und Milestone-Preisträger 2001

Seite 5



Alain D. Bédard

Einsame Spitze



Swiss-Image

Bilder des «Aescher Wildkirchli» gehen um die Welt. Die faszinierende Lage des Berghotels ist einmalig

Sie liegen an verträumten kleinen Seen, vor imposanten Bergkulissen und kleben an rauen Felsen: Die Hotels am Ende der Schweiz.

CHRISTINE KÜNZLER

Und sie sind alle auf ihre Art und Weise ganz besonders, die abgelegenen Berghotels. Sie zu führen, fordert dem Hotelier und der Hoteliere viel Engagement und Organisationstalent ab. Der Einkauf um die Ecke ist nicht mehr möglich. Der Müllcontainer steht nicht neben dem Haus. «Was fehlt, das fehlt», sagt der Gastgeber in der Konkordiahütte, Fredi Hagmann, lakonisch. Ihm bringt der Helikopter die Lebensmittel.

Und die meisten Berghotels haben schon ein paar Jahre auf dem Buckel. Das Hotel Ofenhorn im

Walliser Binntal kann in diesem Jahr seinen 125. Geburtstag feiern. Es hat eine turbulente Zeit hinter sich: Zweimal musste das Hotel, das in den Anfangsjahren von englischen Touristen fast überannt wurde, seinen Betrieb schliessen. Die Zeit ist aber in den Berghotels nicht stillgestanden. Heute findet der Gast in diesen Häusern zum Teil auch Luxus. Auf der Falleralp beispielsweise lässt sich privat saunieren. Und einige bieten eine hochstehende Küche. Im kürzlich wiedereröffneten Engadiner Hotel Lej da Staz ist das junge Kochtalent Lukas Kuster am Werk.

Die Berghotels haben Geschichte geschrieben, ungeheuerliche, wie das «Aescher Waldkirchli» und das «Moskau». All das macht diese kleinen Gasthöfe und Hotels ganz besonders charmant, eben einsame Spitze. Und beliebt: denn viele Gäste suchen die Stille, die Abgeschiedenheit, die sie an diesen idyllischen Orten finden. «Unsere Gäste suchen die Ruhe. Das ist zunehmend im Trend», sagt etwa Franz Immer, der Besitzer des Hotels Engstlenalp. Das zeigt auch die Aufenthaltsdauer, die sich dort stetig verlängert.

Seite 7 bis 11 und 23

Beherbergungsstatistik

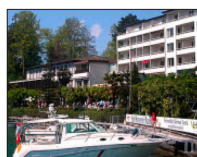
Das Geld für 2009 bis 2012 ist zusammen

Das Zittern hat ein Ende: Die Finanzierungspartner der Schweizer Beherbergungsstatistik haben vertraglich zugesichert, dass sie auch in den nächsten vier Jahren für deren Kosten aufkommen werden. Das hat Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands, gegenüber der htr hotel revue bestätigt. Der Bund, die Kantone, die touristischen Regionen, Schweiz Tourismus und die Verbände teilen sich die 1,6 Millionen im Rahmen einer Public-Private-Partnership. Erfasst werden wie bisher Logiernächte in Hotels, Jugendherbergen, Gruppenunterkünften und auf Campingplätzen. Eine Lösung für Ferienwohnungen steht noch aus. **Seite 4**

Hotellerie

Riesige Investitionen am Vierwaldstätter- und Zugersee

«Aufrüsten in den Alpen» stand vielerorts zulesen. Dabei ging unter, dass der Tourismus auch in anderen Regionen boomt. Vorallem in der Zentralschweiz erlebt die Hotellerie eine eigentliche Renaissance. Leer stehende oder schlecht gehende Betriebe werden für viele Millionen Franken von in- und ausländischen Investoren aufgekauft. Das Château Gütsch in Luzern ist nur ein Beispiel. Andere Betriebe wie das Hotel Hertenstein in Weggis (siehe Bild) sollen gleich einer komplett neuen Luxusanlage weichen. Der österreichische Investor Peter Pühringer will auf dem Areal mit Seaanstoss ein Hotel-



Attraktive Lage am See: Hotel Hertenstein in Weggis.

projekt mit integriertem Finanzforschungsinstitut realisieren. Kostenpunkt: geschätzte 150 Millionen Franken. Die htr hotel revue hat die grossen Hotelprojekte rund um den Vierwaldstättersee

zusammengestellt. Dabei zeigte sich, dass sich auch am benachbarten Zugersee einiges tut.

In Zug boomt die Wirtschaft. Hotelbetten für Geschäftsreisende sind rar. Deshalb sind die Stadt- und Kantonsbehörden aktiv geworden. Sie stellen ein Grundstück, das im Jahr 2025 für ein Strassenbauprojekt benötigt wird, für ein temporäres 4-Sterne-Hotel zur Verfügung. Das Parkhotel Zug will darauf eine Dépendance mit rund 60 Zimmern erstellen. Einsparungen gingen keine ein. Der modulare Holzbau soll in weniger als 12 Monaten hochgezogen werden. **Seite 3**

Kommentar

Heikle Mission in Peking – für alle Beteiligten



THERES LAGLER

Morgen werden in Peking die Olympischen Sommerspiele 2008 feierlich eröffnet. Viele erhoffen sich vom Sportanlass, der in seiner Grösse die Fussball-EM noch um einiges übertrifft, wirtschaftliche Impulse. Hotelketten haben neue Häuser hochgezogen. Betriebe haben sich herausgeputzt. Doch sie alle haben die Rechnung ohne den Wirt – respektive den Staat – gemacht.

Die chinesischen Behörden haben die Visa-Bestimmungen derart verschärft, dass kaum noch Touristen ins Land kommen. Die Hotels stehen halb leer und werben bereits

«Der Umgang mit Gästen, Sportlern und Medien ist aus westlicher Sicht kaum tolerierbar.»

mit Preisnachlässen von 50 Prozent. Die Schweizer Beachvolleyballer, die sich im Hotel Hong Fu Garden auf ihren Wettkampf vorbereiten wollten, durften ihr gebuchtes Quartier aus Sicherheitsgründen nicht beziehen und wurden direkt ins Olympische Dorf gebracht. Journalisten sehen sich strengen Restriktionen ausgesetzt. Der Umgang mit Gästen, Sportlern, Medien und Regimekritikern ist aus westlicher Sicht kaum tolerierbar.

Doch es gibt auch andere Signale. Der chinesische Staat, der viele Peking Altstadtkviere eingeebnet hat, hat realisiert, dass westliche Touristen diese so genannten Hutongs lieben. Er setzt nun Hutong-Entwickler ein, die unter anderem dafür sorgen, dass Hutong-Hotels ihren Charakter beibehalten. Fazit: Es findet eine Annäherung statt – langsam und leise. Doch es braucht in allen Themenbereichen und allen Branchen noch viel Zeit und Engagement, um das gegenseitige Verständnis zu verbessern.

Seite 13

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 32

ADUNO
Alles rund ums bargeldlose Zahlen bei:
www.aduno.ch

Messe Quale?
Finden Sie heraus!
CHF 99.00 für 4 Wochen Onlinepräsenz
Ihre hotel special auf www.amishotels.com
Bestellen Sie hier: Telefon 031 370 42 26
Bestellen Sie hier: 031 370 42 26

Glasklar.
Die Software für den totalen Überblick über Lager und Einkauf:
www.fidehotel.ch
fideHotel

gastrolution
Front Office Hotel- und Kassensoftware
Unser Software für Reservierung- und Kassensysteme werden von Schweizer Gaststätten meist schon genutzt. Ihre aktuelle Bedeutung und der daraus resultierende Nutzen wird Ihnen bewusst.
Sie sind dabei an der Spitze der digitalen Revolution. Sie sind dabei an der Spitze der digitalen Revolution.

HOREGO
Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsstellen
Stämpfstrasse 117, CH-8042 Zürich
Tel. 044 366 35 36
info@horego.ch www.horego.ch

BRITA Professional
Jiffy 2008
PURITY 1200 CLEAN & CLEAN EXTRA

Aus der Region

Bern

Schweizerhof:
Barwa nimmt
Einsitz im VR

Die Hauptaktionärin des Berner Hotels Schweizerhof, die Barwa Real Estate Company aus Katar, hat mit vier Vertretern im Verwaltungsratspräsidenten Ghanim Bin Saad Al Saad, Ghasan Abdulla Al-Binali, Taqir Al-Jaber und Carla Hanna. Neugewählt worden ist auch Pierre Buysse von der Rosebud Heritage SA. Verwaltungsratspräsident bleibt Peter Burkhalter, Vizepräsident ist Jürg Hagmann. Die Barwa will das seit dem Jahr 2005 geschlossene Hotel sanieren. ck

Berner Oberland

Bergbahnen
Gstaad: Zwei neue
Sesselbahnen

vvg

Die Bergbahnen Destination Gstaad AG beginnt mit dem Neubau zweier Sesselbahnen im Ski-gebiet Hornberg – Saanerslochgrat – St. Stephan. Vertreter der beteiligten Unternehmen, der Gemeinden und der Finanzierungspartner trafen sich zum Spatenstich auf dem Parwengesattel. Der Neubau der kuppelbaren Vierer-Sesselbahnen Chaltebrunne – Saanerslochgrat und Chaltebrunne – Parwengesattel für 12,5 Mio. Franken ersetzt die bestehende, durchgehende Anlage. kjv

Gstaader Hotels
und DHL: Gepäck
auf neuen Wegen

Der Hotellerverein der Feriendestination Gstaad und der Paket-Dienst DHL kooperieren. Sie ermöglichen es Gästen aus der Schweiz, Gepäck für Fr. 35.40 pro Stück (maximal 30 Kilo) innerhalb eines Tags von zu Hause ins gebuchte Hotel liefern zu lassen. Gegen einen Zuschlag von 15 Franken transportiert DHL auch Ski. «Ziel ist es, den Feriengästen Komfort bereits ab der Haustür zu bieten», sagt Laurenz Schmid, der Vorsitzende des Gstaader HV. Bei der Hotel-Reservierung wird der Gast auf das Angebot hingewiesen und muss nur noch die Zahl der Gepäckstücke benennen. Bei der Nutzung dieses Angebots spielt es keine Rolle, mit welchem Verkehrsmittel der Gast reist. kjv

Freiburg

6-Tage-Weg führt
zu Käsekellereien
im Greyerzerland

Ein Jahr nach der 10-Etappen-Wanderung «Le Grand Tour» hat der Regionale Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut jetzt «Les Chemins du Gruyère» – auf den Spuren der Käsehändler – geschaffen. Das Angebot entstand in Zusammenarbeit mit Via Stora, dem Schweizer Zentrum für Verkehrsgeschichte. Für die zwei Routen, «Le chemin de l'Étivaz» (Montreux-Monbovon-L'Étivaz über Rougemont) und «Le chemin du Gruyère» (Montreux-Monbovon-Charney über Gruyères) werden 6-Tage-Pauschalen mit Halbpension und Besichtigungen, etwa in Käsekellereien angeboten. kjv

60 Mio. nur für
das Gebäude?

Die Immobilie des «Giardino» in Ascona wird verkauft. Die Betriebsgesellschaft wollen die Aktionäre behalten.

CHRISTINE KÜNZLER

Mindestens 60 Millionen Franken soll die Immobilie des Asconer Luxus-hotels Giardino einbringen – ohne die beiden Häuser mit Eigentumswohnungen auf dem Hotelareal. Viel zu viel, sagen Branchenkenner. Als Faustregel gelte: «Ein Investor will mit einer Immobilie mehr Zins erreichen, als er im Kapitalmarkt bekommt. Also mindestens 5 Prozent. Das ist mit 60 Mio. Franken nicht möglich.» Das Gebäude mit seinen 72 Zimmern – ohne Be-

triebsgesellschaft – sei rund 30 Mio. Franken wert. Dass diese Einschätzung realistisch ist, zeigen drei branchenübliche Berechnungsmodelle. Einmal die «Tausender-Regel», mit der sich die Roomrate errechnen lässt (60 Mio. : 72 Hotelzimmer = 1000). Sie ergibt ein eher unrealistisches Preis von 833 Franken pro Zimmer. Die zweite Berechnungsformel, die Verdoppelung des Umsatzes – im «Giardino» sind das jährlich 14 Mio. Franken – ergibt einen Ertragswert von knapp 30 Mio. Franken. Wernach der alten Formel der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH rechnet, kommt auf einen Wert von 38 Mio. Franken (angenommenes Betriebsergebnis 11 Prozent, kapitalisiert mit 11 Prozent).

Ein Mäzen? Ja, aber: Der will operativ mitreden.

Peter Gloor, Stellvertretender Geschäftsleiter der SGH, sagt dazu: «Ich will mich nicht festlegen, da mir für eine exakte Berechnung

Kennzahlen fehlen. Ich frage mich aber, ob der Preis nicht zu hoch ist.»

Soll das Hotel jedoch eine Rendite von 5 Prozent abwerfen, dann liegt die Schwelle bei 60 Mio. Franken sehr hoch. Gerald Novak, Direktor des Hotels Eden in Spiez, bringt es auf den Punkt: «So viel bezahlt nur ein Liebhaber. Doch wer das Haus aus diesem Grund kauft, will operativ mitreden.» Dieser Meinung ist auch die Investorin, die sein Hotel gekauft hat, Lisbeth Mathys-Sieber. Sie lässt auf Anfrage der htr hotel revue durch Novak ausrichten, sie fühle sich zu alt, um ein weiteres Hotel zu erwerben, aber wenn sie eins kaufen würde, dann nur, wenn sie operativ mitbestimmen könne.

Und hier liegt das Dilemma: Der künftige Investor kann im «Giardino» nicht oder nur bedingt mitreden, da die «Giardino»-Betriebsgesellschaft nach dem Willen der drei Hauptaktionäre Gregor Furrer, Albert Bass und Dieter Cleven nicht verkauft wird. Die Betreiber wollen



Alan D. Bollat

Wer kauft die Immobilie des Luxus-hotels Giardino?

sich beim neuen Besitzer wieder ins Hotelgebäude einmieten. Aus diesem Grund dürfte das «Giardino»-Gebäude auch für eine Hotelkette uninteressant sein. Bleibt die Suche nach einem Investor, der die Immobilie in seinem Portfeuille haben oder aber ein renommiertes Hotel wie das «Giardino» als Prestigeobjekt erwerben will.

Gerät das «Giardino» unter Zugzwang?

Laut dem Wirtschaftsmagazin «Bilanz» fanden bereits «lose Gespräche» mit Investoren statt. Unterzeichnet sei noch nichts, der Abschluss könnte indes in den nächsten Wochen stattfinden. Gegenüber der htr hotel revue wollten die

Aktionäre keine Stellung beziehen. Der Verwaltungsratspräsident der Hotelbetriebs-AG, Gregor Furrer, verweist lediglich auf den Bilanz-Artikel, der in Absprache mit den drei Hauptaktionären geschrieben worden sei. Bereits vor einem Jahr konfrontierte die htr hotel revue Furrer mit Verkaufsgerüchten. Damals stritt er jegliche derartigen Gerüchte ab.

Ein Grund für den jetzigen Verkauf der Immobilie könnte der geplante Ausbau der beiden Nachbarhotels Castello del Sole und Eden Roc sein. So oder so, der Zeitpunkt für den Verkauf ist gut gewählt: die deutsche Elf hat dem Luxushotel gerade eben einen grossen Werbeeffekt beschert.

Streit um TV-Gebühren

Wer seine Ferienwohnung vermietet, muss TV-Gebühren von 85 statt 35 Franken pro Monat bezahlen. Das Bakom hat eine Beschwerde von Davos Tourismus abgelehnt.

THERES LAGLER

Die Situation ist verflüxt: Die Touristiker möchten die privaten Ferienwohnungsbesitzer dazu bringen, ihr Feriendomizil vermehrt

zu vermieten, um das Problem der «kalten Betten» zu entschärfen. Macht ein Ferienwohnungsbesitzer dabei mit, muss er sich aber bis auf Weiteres auf höhere Radio- und Fernsehgebühren gefasst machen. Das Bundesamt für Kommunikation (Bakom) hat eine Beschwerde von Davos Tourismus abgelehnt.

Das erlaubt es der Billag, die für den Bund die Gebühren eintreibt, auch weiterhin Rechnungen für den gewerblichen Empfang von Radio und Fernsehen zu verschicken. Diese betragen 85 statt 35

Franken pro Monat. «Für uns ist der Entscheid des Bakom in keiner Art und Weise befriedigend», betont Mario Lütolf, Direktor des Schweizerischen Tourismus-Verbands. Der STV unterstützt Davos Tourismus beim Gang durch die Instanzen. Und schon jetzt ist klar, dass der Entscheid ans Verwaltungsgericht weitergezogen wird. «Wie sollen wir einen Ferienwohnungsbesitzer dazu bringen, seine Wohnung Dritten zu vermieten, wenn dann solche Abgaben auf ihn zukommen?», gibt Lütolf zu bedenken.

Die Schweiz bleibt eine attraktive
Tourismusdestination

Die jüngste Umfrage der UBS bei 40 Feriendestinationen zeichnet für die Sommersaison ein positives Bild.

In lediglich drei Orten erwarten die Tourismusdirektoren laut Juni-Umfrage der UBS weniger Hotelübernachtungen als im Vorjahr. Hingegen rechnen 26 Destinationen mit mehr und elf mit mindestens gleich vielen Logiernächten. Dabei gehen die Orte mit Wachstumserwartungen von Zunahmen sowohl bei einheimischen als auch ausländischen Gästen aus, wie dem jüngsten UBS Outlook zu entnehmen ist.

Wichtige Einflussfaktoren sehen die Befragten im nach wie vor günstigen Franken-Euro-Wechselkurs, in der guten konjunkturellen Lage in Europa, der Rolle der Schweiz als Gastgeber der Euro 2008 und der guten Wettbewerbsfähigkeit des Schweizer Tourismus. Die UBS geht zurzeit noch nicht von massiven Änderungen der Rahmenbedingungen aus und erwartet eine erneut zufriedenstellende Sommersaison. dst

Entrée: Swissôtel Le Plaza, Basel.



Die Hotellerie blüht auf

Nicht nur in den Alpen wird kräftig in Hotels investiert. Auch am Vierwaldstätter- und Zugersee stehen millionenschwere Ausbauprojekte an. Eine Übersicht.

THERES LAGLER

In der «goldenen Zeit» der Schweizer Hotellerie Ende des 19. Jahrhunderts entstanden riesige Hotelpaläste am Vierwaldstättersee. Königshäuser gingen ein und aus. Diese Blütezeit ist lange her, doch nun erlebt die Hotellerie eine regelrechte Renaissance (siehe Grafik). Das Hotel Château Gütsch in Luzern, das einige Jahre leer stand, wird vom russischen Investor Alexander Lebedev zu einem Boutiquehotel umgebaut. Die Barva Real Estate Company aus Katar steckt 300 Millionen Franken in die Bürgenstock-Hotels. Und ein ganz spezielles Projekt ist in Weggis am Entstehen. Der Österreicher Peter Pühringer, seit März Besitzer des Hotels Hertenstein, will das bestehende Gebäude abreißen und auf dem Areal eine Luxusanlage mit Hotelsuiten, Wellnessangeboten, Kulturräumen und einem Finanz- und Forschungszentrum erstellen. Dass Pühringer weiss, wovon er spricht, beweist seine bisherige Tätigkeit. Der Multimillionär hat unter anderem den Palais Coburg in Wien renoviert. Heute befinden sich in dem Gebäude ein Luxushotel mit Spa, mehrere Restaurants und die Pühringer Privatstiftung POK, die unter anderem Kapitalmarkt-Gespräche organisiert.

Am Vierwaldstättersee klappt die Zusammenarbeit besser

Dominik Keller, Direktor von Weggis Vitznau Rigi Tourismus, ist vom Hertenstein-Projekt begeistert. «Das ist ein Versprechen für die Zukunft. Peter Pühringer will den Forschungs- und Dienstleistungssektor mit dem Tourismus verbinden und damit etwas Visionäres schaffen.» Keller spürt Aufbruchstimmung und hofft, dass davon auch das leer stehende Hotel Vitznauerhof erfasst wird. Die Pensiónskasse Swiss Life hat das Haus Arabella Sheraton abgekauft und überlegt sich offenbar die Wiederinbetriebnahme als Hotel. Keller führt den derzeitigen Boom auf die



generelle Wirtschaftssituation und die zentrale Lage zurück. «Zudem suchen immer mehr Leute Authentizität, Ruhe und Natur. Das spüren wir auch stark bei den Jungen.» Genau diese Jungen spricht seit diesem Mai das umgebaute Post Hotel Weggis (Poho) an. «Wir wollen ein urbanes Gefühl vermitteln. Der Betrieb ist gut angelauten», erzählt Hoteldirektor Philipp Mussafien. Auch er weist auf die positive Entwicklung hin. «Bis vor wenigen Jahren waren in Weggis alle Hotels nur im Sommer offen. Mittlerweile gibt es schon sieben Ganzjahresbetriebe.» Das registriert auch Luzerns Tourismusdirektor Marcel Perren. Den Erfolg führt er nicht zuletzt auf die gute Zusammenarbeit in der Region zu-

rück. «Wir werden als eine Tourismusdestination wahrgenommen. Der Claim «Luzern – die Stadt – der See – die Berge» wird allen gerecht.» Auf diese Weise profitieren auch alle von der Ausstrahlung der Stadt Luzern, die in einer Umfrage von TripAdvisor zu den 25 beliebtesten Reisezielen der Welt gewählt wurde. «Für Investoren ist die Nähe zu Luzern relevant», betont Esty von Holz, Direktorin von Vierwaldstättersee Tourismus. Die Tourismusorganisation will deshalb ihr Logo, das optisch eher an Gstaad erinnert, Luzern angleichen.

In Zug kurbeln Geschäftsreisende die Hotellerie an

Eher Mühe mit der Suche nach Hotelinvestoren hat Zug. Deshalb

sind die Stadt- und Kantonsbehörden selber aktiv geworden, wie Gianni Bomio, Generalsekretär der Volkswirtschaftsdirektion, betont. «Bei der Überbauung Belvedere, die am 28. September zur Abstimmung gelangt, haben wir die Auflage gemacht, dass auch ein Hotel realisiert werden muss. Geplant ist nun ein Boutiquehotel mit 40 Zimmern im Fünftsterbereich.» Da dieses Projekt aber noch Jahre in Anspruch nehmen wird, hat die Verwaltung noch andere Lösungen gesucht – und gefunden. Auf einem kantonalen Grundstück, das in 20 Jahren für ein Strassenbauprojekt benötigt wird, baut das Parkhotel Zug eine temporäre Dependence mit voraussichtlich 60 Zimmern im Viersterbereich und 20 Einhei-

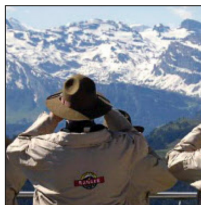
ten für «Longstay»-Aufenthalte. Der modulare Holzbau mit vier Geschossen soll in weniger als zwölf Monaten hochgezogen werden. Die Einsprachefrist ist Ende Juli ungenutzt abgelaufen. Das Zuger Engagement erfolgt auf Druck der Wirtschaft, wie Gianni Bomio erklärt. «Die Wirtschaftsförderung besucht jährlich 20 bis 30 Firmen, die bei uns angesiedelt sind. Über 80 Prozent davon geben als Hauptproblem an, dass Zug zu wenig Hotelbetten aufweist.» Von Montag bis Freitag müssen Geschäftsreisende häufig nach Zürich oder Luzern ausweichen. Ein Zustand, den Bomio ändern möchte: «Wir brauchen kurzfristig 200 neue Hotelzimmer, längerfristig wären einige mehr auch gut.»

Rangers bringen am Stanserhorn den Gästen die Natur näher

Speziell ausgebildete Berggänger sollen das Natur- und Bergerlebnis noch attraktiver machen.

Anfangs Saison wurden im Auftrag der Stanserhorn-Bahn-Gesellschaft insgesamt 12 Rangers ausgebildet. Es seien begeisterte Berggänger, die sich in der Natur auskennen und es verstehen, ihr Wissen interessierten Gästen

weiterzugeben, erklärten die Verantwortlichen der Stanserhorn-Bahn am Dienstag anlässlich einer Medieninformation. Die Rangers würden diese Tätigkeit aus «reiner Leidenschaft zur Natur und Heimat» ausüben. Sie wurden durch Spezialisten der Kommission für Jagd-, Wild- und Vogelschutz sowie Biologen ausgebildet. Die Rangers am Stanserhorn zirkulieren in Uniformen, führen diverses Material wie etwa Nachschlagewerke, Feldstecher und Erste-Hilfe-Material mit. Sie erklären Gipfel, orten Murmeltiere, erklären Fauna und Flora und erzählen auch sagenumwobene Geschichten und Anekdoten. Die wandernden Wegweiser und Naturlexika stehen täglich von 10 bis 16 Uhr im Einsatz. dst



Ranger am Stanserhorn.

Weniger Hygiene? Mitnichten

Salmonellengefahr geht vor allem von importierten Produkten aus. Doch die EU verspricht Abhilfe. Auch die Gastronomie hat sich deutlich gebessert.

GUDRUN SCHLENCEK

Bei jeder dritten Lebensmittelvergiftung, die mehrere Personen traf, war in der Schweiz in den letzten Jahren ein Restaurant, ein Hotel oder eine Kantine Ausgangspunkt der Erkrankung gewesen, lauteten die Schlagzeilen der letzten Tage. Was die Berichte allerdings grossenteils verschwiegen: Die Tendenz ist klar sinkend. In der Untersuchungsperiode 1982 bis 1991 zählte man jährlich im Durchschnitt 5,1 Gruppenerkrankungen durch die Gastronomie, in den letzten

13 Jahren bis 2006 aber nur noch 3,7 pro Jahr.

Auch die Hygienevorschriften sind in der Schweiz, entgegen den Medienberichten, im Zuge der Anpassung an die EU eigentlich nicht gelockert worden. Zwar müssen per Gesetz heute erst Betriebe ab 1000 Tieren (vorher ab 50) auf den Erreger Nummer 1, die Salmonellen, hin kontrolliert werden. Allerdings würden heute nicht nur Legehennen, sondern auch Mastpoulets und Schweine, und diese alle neu auf alle Salmonellentypen hin untersucht werden, betont Marcel Falk vom Bundesamt für Veterinärwesen BVET. Vor allem importierte Produkte bringen die Salmonellen

auf den Teller. Doch trotz steigender Importe sollte das Risiko mittelfristig abnehmen. Denn die EU hat in Sachen Salmonellenkontamination ein ehrgeiziges Ziel formuliert. Heute sind 24 Prozent der

«Bis 2011 will die EU in Pouletbetrieben punkto Salmonellen Schweizer Niveau erreichen.»

Marcel Falk
Bundesamt für Veterinärwesen

Mastpouletbetriebe im EU-Länder-Durchschnitt verzeichnet (Stand 2007). In der Schweiz sind es gerade mal 0,4 Prozent. Bis 2011 will die EU den Anteil auf 1 Prozent senken. Spitzreiter sind heute Ungarn (68%) und Polen (58%). Bei den Legehennen reicht die Spannweite von 0% (Norwegen, Schweden, Lettland) bis 63% (Tschechien), gefolgt wiederum von Polen (56%) und Spanien (52%). In der Schweiz sind lediglich 1,3% kontaminiert.

Aus der Region

Zürich

Neues Radisson direkt am Rollfeld der Swiss

Mit dem neuen Radisson SAS Hotel von Rezidor hat der Zürcher Flughafen nun ein Hotel, das unterirdisch direkt mit dem Abflugterminal der Swiss verbunden ist. Das 330-Zimmer-Haus bietet 2400 Quadratmeter Konferenzräume und ist offiziell Nachfolger des letzte Woche geschlossenen Airport Conference Centers. Mit einem Design von Matteo Thun will man auch Individualgäste begeistern. Die Rezidor-Gruppe akquirierte im ersten Halbjahr international 9300 Zimmer. gsg

Zentralschweiz

Samih Sawiris will keine «kalten Betten»

Der ägyptische Investor Samih Sawiris will, dass die Ferienwohnungen und -villen in seinem Ferienresort in Andermatt möglichst während des ganzen Jahres bewohnt werden. Laut der «Neuen Luzerner Zeitung» will Sawiris die Mehrheit der Ferienwohnungsbesitzer vertraglich verpflichten, ihr Wohneigentum in ihrer Abwesenheit zu vermieten. Sollten sie dies nicht tun, würden ihnen für die unbewohnte Zeit sehr hohe Wartungs- und Unterhaltskosten in Rechnung gestellt. Sawiris erwartet für das Resort einen Ausländeranteil von über 70%. dst

Neue Restaurants im Luzerner «Schweizerhof»

Das Hotel Schweizerhof in Luzern hat rund eine halbe Million Franken in das Facelifting der Restaurants «Galerie» und «Pavillon» investiert. Ziel war, die historischen Lokaltitäten in einem eleganten, zeitgemässen Design erscheinen zu lassen. Im Fisch- und Meeresfrüchte-Restaurant «Galerie» fangen Perlenvorhänge aus poliertem Messing das Licht der hohen, filigranen Stelchenleuchten auf und werfen ein Lichtspiel an Wand und Decke. Für den neuen Parkbottlen wurde dunkles Hirnholz verwendet. Im Restaurant «Pavillon» werden die feinen Fadenvorhänge entlang der Fenster stilistisch von imposanten Pendelleuchten im Zentrum des Pavillons sekundiert. dst

Ostschweiz

Olma Messen planen Kongresszentrum



Das von den Olma Messen St. Gallen geplante Kongresszentrum soll Tagungs- und Seminarräume sowie ein Hotel mit etwa 120 Betten umfassen. Jetzt wurde ein neuer Architektur-Wettbewerb ausgeschrieben. Die Stadt hatte ein erstes Projekt im Herbst 2007 abgelehnt. Nun wird auf Wohnungen und Büros verzichtet. Als Standort ist das Areal der ehemaligen Hallen 7 vorgesehen. Kommt es zu keinen weiteren Verzögerungen, soll der Neubau im Frühjahr 2012 eingeweiht werden. dst

Aus der Region

Graubünden

SVP sagt der
Tourismusabgabe
den Kampf an

Die neue SVP Graubünden will das Referendum ergreifen, sofern die von Regierungsrat Hansjörg Trachsel lancierte kantonale Tourismusabgabe vom Grossen Rat in der heute vorgesehenen Form verabschiedet wird. SVP-Präsident Jon Peider Lemm bezeichnet gemäss «Südschweiz am Sonntag» die Tourismusabgabe als eine Steuer, welche die Standortattraktivität Graubündens schwäche. Da seine Partei nicht im Parlament vertreten sei und die Abgabe dort nicht bekämpfen könne, werde der Weg über ein Volksbegehren nötig. dst

Regionales
«All inclusive» in
Sculol genehm

Als erste Gemeinde der Ferienregion Engadin/Scuol hat Scuol am Wochenende der Einführung eines regionalen «All-inclusive» Angebots zugestimmt. Ab Sommer 2009 will laut «Südschweiz» erstmals eine ganze Region im Kanton Graubünden auf «All inclusive» setzen. Solche Angebote kennen einzelne Ferienorte wie etwa Arosa und Davos bereits. Finanzierung werden soll das neue Angebot im Unterengadin zur Hauptsache durch eine Erhöhung der Kurtaxen und der Tourismusförderungsabgabe. dst

Hotel Maloja Kulm
hat einen neuen
Besitzer

Mit der Familie Zavaritt hat das seit bald zwei Jahren geschlossene Hotel Maloja Kulm eine neue Eigentümerin gefunden. Willi Alberto Zavaritt, Präsident der neu erstandenen «Hotel Maloja Kulm AG», schreibt laut «Engadiner Post» eine kombinierte Nutzung aus Hotel- und Aparthotel-Betrieb vor. Grosse Suiten sollten es Familien mit Kindern ermöglichen, Ferien zu machen. Knacknuss beim Projekt sei, einerseits eine für ein Hotel-/Aparthotel gesunde betriebliche Grösse zu schaffen, andererseits die Finanzierung zu ermöglichen. Ob Zavaritt seine Vision umsetzen kann, hängt gemäss «Engadiner Post» von neuen gesetzlichen Grundlagen über die Kontingentierung des Zweitwohnungsbaus in Maloja ab, die erst noch geschaffen werden müssen. dst

Aus dem
Cahier françaisKulinarisches
Erbe der Schweiz:
400 Produkte

Bis Ende Jahr wird die Schweiz ihr kulinarisches Erbe mit insgesamt 400 traditionellen Nahrungsprodukten inventarisiert haben. Zurzeit ist der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz daran, die Käse und Milchprodukte zu erfassen. Der Zugang zum Inventar sollte fürs Publikum spätestens Anfang Dezember via Internet möglich sein. dst

Seite 19

Keine Show, aber
glamouröse Heirat

Heiraten im Zug oder auf dem Schloss ist im Berner Oberland seit 2005 möglich. Ende 2009 ist die Pilotphase beendet. Das Angebot verschwindet aber nicht. Im Gegenteil.

SIMONE LEITNER

Is Ende 2009 sind die aussergewöhnlichen Trauungslökalen im Berner Oberland ein Pilotprojekt. Doch auch ab 2010 kann weiterhin auf dem Schiff, im Nostalgie-Zug, im Hotel oder auf dem Schilthorn zivil geheiratet werden. Markus Aeschlimann, Vorsteher des Amtes für Migration und Personenstand des Kantons Bern, will diese Möglichkeiten weiterhin anbieten. Das Prinzip ist einfach und zeitgemäss: «Wenn sich die Brautleute für eine schöne Location entschieden haben, können sie bei uns die Dienstleistungen des Zivilstandsbeamten einkaufen», erklärt Aeschlimann seinen Plan. «Das Pilotprojekt war im Hinblick auf die Reorganisation der Zivilstandsämter im Kanton Bern befristet», betont Stephan Walther, Projektleiter und Vorsteher des Zi-



Das Schloss Spiez gehört zu den zehn exklusiven Heiratslokalitäten im Berner Oberland.

vilstandsamtes des Kreises Interlaken. 2010 werden die 24 Berner Zivilstandsämter nun definitiv auf 7 Standorte reduziert.

Die exklusiven Trauungslökalen
bleiben bestehen

Die Sorge, dass die aussergewöhnlichen Trauungslökalen verschwinden, ist nun vom Tisch. Das freut die touristischen Partner. «Wir bieten gerne eine Ziviltrauung», hält Matthias Kögl, Direktor

des Grandhotel Giessbach, fest. Der Hotelier bleibt aber realistisch. «Da wir bis jetzt nur an einem Tag im Monat einen Trauungsakt vornehmen durften, ist der Marktingeffekt bescheiden. Mehr Termine bekam das Hotel Bausee. «Wir trauten bis zu vier Mal in der Woche», sagt Hans Wampfler, zuständiger Zivilstandsbeamter von Frutigen. Da sich die Heiratsstandorte an die offiziellen Büroteile halten müssen, sind zivile Ehe-

schliessungen an Samstagen nicht möglich. Ausser der Samstag fällt auf eine Schnapszahl wie letztes Jahr der 7.7.07.

Künftig kann auch am Samstag
zivil geheiratet werden

Auch morgen Freitag, sind die Trauungslökalen ausgebucht. Magische Daten wie der 8.8.08 sind eben seit jeher beliebte Heiratsstage. Im Kanton Bern sollen Trauungen am Samstag nun Standard werden:

Markus Aeschlimann vom kantonalen Amt stiess mit seinen Ideen auf offene Ohren und konnte Veränderungen bewirken. Die kantonale Verordnung wurde angepasst. «Wir müssen uns nach den Bedürfnissen der Bürger richten», hält Aeschlimann fest. Und doppelt nach: «Wir werden künftig auch das Passbüro am Donnerstagabend und Samstag öffnen.»

Der Trend zeigt klar: Die Kantone und die Gemeinden zeigen Kreativität und betriebswirtschaftliches Verständnis. Seit die Gemeinde Cham eine Vollmond-Trauung anbietet, «ist die Nachfrage von Brautpaaren aus der ganzen Schweiz gut. Dieses Angebot entspricht einem Bedürfnis», so der Leiter des Zivilstandsamtes in Cham, Rolf Steinmann. Ein Eldorado für Hochzeitsplaner. «Wir sind dankbar, dass die Angebote krea-

«Im Kanton Bern
kann schon bald
an Samstagen
zivil geheiratet
werden.»Markus Aeschlimann
Vorsteher Amt für Migration

ver werden», sagt Evelyn Schärer, Inhaberin der Firma «your perfect day». Und Hochzeiten als touristische Events? In Luzern sind sie gefragt. Wer auf der Website von Schweiz Tourismus «Switzerland Wedding» sucht, der findet. Die Luzerner Firma «Perfect Wedding», die der ehemalige Tourismusdirektor Kurt H. Illi gegründet hat, bietet Hochzeitspakete für Touristen an. «Ich erfand japanische Hochzeiten auf Schloss Meggenhorn während meiner Zeit als Tourismusdirektor der Stadt Luzern», sagt Illi. Diese Showhochzeiten seien aber nicht rechtsgültig, betont der Zivilstandsbeamte Stephan Walther. «Aber ein grosses Bedürfnis», so Kurt H. Illi.

Statistik ist für vier Jahre gesichert

Die Finanzierung der Beherbergungstatistik für die Jahre 2009–2012 steht. Einziger Makel: Die Logiernächte in Ferienwohnungen werden auch weiterhin nicht detailliert erfasst.

THERES LAGLER

Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands (STV), war letzte Woche in Champagnerlaune. Nicht wegen seiner bevorstehenden Ferien, sondern wegen der Beherbergungstatistik. «Ich habe soeben die zweiteilige Vertragsunterzeichnung für die Finanzierung der Beherbergungstatistik von 2009 bis 2012 erhalten.

Und das bei insgesamt 55 Finanzierungspartnern.» Der Bund, die Kantone, die touristischen Regionen, Schweiz Tourismus und die Branchenverbände kommen im Rahmen einer Public-Private-Partnership für die Kosten von 1,6 Millionen Franken auf. Erfasst werden wie bisher die Logiernächte in den Schweizer Hotels, in den Jugendherbergen, den Gruppenunterkünften und auf den Camping-

«Wir wollen in
Pilotprojekten
tiefte Ferienwoh-
nungs-Analysen
machen.»Mario Lütolf
Direktor Tourismus-Verband (STV)

reich ab. «Wir konnten das Bundesamt für Statistik davon überzeugen, dass uns die Eurostat-Zahlen

plätzen. Neu wird in Stichproben auch der Ferienwohnungsmarkt analysiert. Die Kosten dafür übernimmt aber der Bund, da er im Rahmen des bilateralen Eurostat-Abkommens mit der EU verpflichtet ist, diese Angaben zu erfassen. Die touristischen Branchenorganisationen lehnten eine Co-Finanzierung erfolgreich ab. «Wir konnten das Bundesamt für Statistik davon überzeugen, dass uns die Eurostat-Zahlen

nichts bringen. Diese Analyse hat keine Tiefenschärfe. Sie gibt nicht Auskunft darüber, wie viele Logiernächte in Walliser, Bündner oder Berner Oberländer Ferienwohnungen registriert wurden.»

Eine solch detaillierte Ferienwohnungsstatistik hätte der Tourismus-Verband eigentlich gerne auf die Beine gestellt, rückte aber Anfang Jahr wieder davon ab. «Wir mussten feststellen, dass die Kosten für eine umfassende Ferienwohnungsanalyse unverhältnismässig hoch ausgefallen wären. Um die bestehende Beherbergungstatistik nicht zu gefährden, verzichteten wir darauf», betont Mario Lütolf. Ganz aufgeben will der STV-Direktor die Idee aber noch nicht. «In den kommenden vier Jahren haben wir Zeit, vertiefe

Ferienwohnungsanalysen in Form von Pilotprojekten durchzuführen. Der Bedarf ist sicher vorhanden.» Lütolf setzt dabei auf die Zusammenarbeit mit einzelnen Tourismusorten und den Hochschulen. «Die Wissenschaft entwickelt ja immer neue Ansätze, um solche Daten zu erfassen.»

Wichtig bleibt dabei natürlich auch die Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Statistik (BFS). Dort müssen sich die Touristiker an neue Ansprechpartner gewöhnen. Anja Simma, die in den letzten Jahren die Sektion Tourismus beim BFS leitete, hat im Juli eine neue Stelle beim Bundesamt für Strassen angetreten. Und die BFS-Direktorin Adelheid Bürgi-Schmelz wechselt im Oktober zum Internationalen Währungsfonds (IWF).

In Deutschland rechtswidrig
– in der Schweiz kein Thema

In deutschen Bars darf weiter geraucht werden. So will es das Verfassungsrecht. In der Schweiz ist das rechtlich kein Thema.

GUDRUN SCHLENCZEK

Was in Deutschland verfassungswidrig ist, sei in der Schweiz juristisch kein Problem. So zumindest die Auskunft bei der nationalrätlichen Kommission für Gesundheit und Soziales SGK-N, die im ersten Gesetzesentwurf zum Passiv-

rauchschutz letzten Herbst zwar Fumoirs erlaubte, aber keine Raucherbetriebe. «Die Frage, ob der Vorschlag verfassungskonform ist, wurde genau geklärt. Der Entscheid in Deutschland sollte daran nichts ändern», so Katrin Marti von der SGK-N. Eine solche Lösung, wie sie auch in Deutschland viele Bundesländer vorsahen, ist letzte Woche vom deutschen Bundesverfassungsgericht aus rechtlichkeitsgründen gekippt worden. In Berlin und Baden-Württemberg darf in Kneipen mit weniger als 75 m², die keine Fumoirs einrichten können und kein Es-

sen anbieten, wieder geraucht werden. Andere Bundesländer ziehen nach. Bis 2010 muss ein neues Gesetz formuliert werden. Möglich wäre auch ein generelles Rauchverbot, wie es bereits Bayern hat. Doch Stefanie Heckel vom deutschen Hotel- und Gaststättenverband Dehoga hofft, dass die Länder den neuen Gestaltungsspielraum nutzen werden. Ob der Ständerat im Herbst aufgrund des Entscheids in Deutschland nun eher auf den jüngsten Vorschlag des Nationalrates, der ebenfalls reine Raucherbetriebe vorsieht, einschwenkt, ist offen.

Gemäss den Euro-Fans profitierte
Österreich mehr als die Schweiz

Die Fussballanhänger gaben laut Umfrage in Österreich pro Kopf 2190 Franken aus, in der Schweiz 1622 Franken.

Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer eines Fans an der Euro 2008 betrug in Österreich 3,6 Nächte, in der Schweiz nächtigte ein Fan im Schnitt 3,4-mal.

Die Fans hatten von Österreich einen leicht besseren Gesamteindruck. 90% der Fans stufen diesen als «positiv» oder «sehr positiv» ein. In der Schweiz kamen 84% zu diesem Schluss. Die UEFA hatte bei jedem der 31 Euro-Spiele 300 Besucherinnen und Besucher in den Stadien befragt. Gemäss dieser Umfrage waren vier von fünf Fans männlich.

Mit der Euro 2008 erwirtschaftete die UEFA einen Gewinn von 412 Mio. Franken. Damit finanziert sie sämtliche Junioren- und Frauenwettbewerbe bis 2012. Auch das gesamte Schiedsrichter- und Trainerprogramm sowie Teile der UEFA-Administrativkosten würden über den Reingewinn bezahlt.

Eine Niederlage erlitt die UEFA vor dem Bundesverwaltungsgericht. Es bestätigte, dass die Veranstalter von Public-Viewing-Anlässen künftig nur eine Bewilligung der Suisa für öffentliche TV-Übertragungen benötigen. kjv/sda

Yvan Aymon, Sie haben im Jahr 2001 für das Qualitätsgütesiegel Valais Excellence den Milestone, den wichtigsten Schweizer Tourismuspreis, gewonnen. Was hat er Ihnen gebracht?

Viel. Wir spürten plötzlich viel mehr Vertrauen. Die Firmen, die sich überlegten, bei Valais Excellence mitzumachen, registrierten, dass wir den Milestone gewonnen hatten, und schlossen daraus, dass das Qualitätsprogramm seriös ist. Das hat uns imagemässig viel gebracht.

Der Preis wurde in einer frühen Projektphase verliehen. War das wichtig?
Für Valais Excellence war es genau der richtige Moment. Wir waren zu diesem Zeitpunkt in einer Phase, in der entschieden wurde, ob Valais Excellence

«Für einen Innovationspreis braucht es Risikobereitschaft. Sonst wählt die Jury nur noch etablierte Projekte aus.»

ein kleines Projekt mit wenig Mitteln oder ein grosses Projekt werden soll. Der Milestone machte den Unterschied aus. Wir kamen einfacher ans nötige Geld und konnten uns bessere Berater leisten. Die Milestone-Jury nahm allerdings ein grosses Risiko auf sich. Das Projekt hätte auch scheitern können.

Es gibt solche Beispiele. Der Mystery Park, Milestone-Gewinner 2003, existiert nicht mehr...

Bei einem Innovationspreis braucht es Risikobereitschaft. Wenn in zehn Jahren zwei Milestone-Preisträger richtig durchstarten, ist das viel. Mehr darf man nicht verlangen. Sonst wählt die Jury nur noch etablierte Projekte aus, bei denen nichts passieren kann. Dann ist der Milestone aber kein Innovationspreis mehr.

Wo steht Valais Excellence heute?

Im Wallis sind mittlerweile hundert Firmen aus ganz verschiedenen Branchen mit dem Qualitätsgütesiegel Valais Excellence zertifiziert. Das war von Anfang an unser Ziel. Allerdings glaubten nicht viele Leute daran. Sie kritisierten, dass die Anforderungen mit der Qualitätssertifizierung ISO 9001, der Umweltsertifizierung ISO 14001 und der Sicherheitszertifizierung OHSAS 18001 zu hoch seien. Sie lagen damit falsch. Wir haben es geschafft und möchten in Zukunft jährlich 20 bis 30 neue Betriebe dazugewinnen.

In welchen Branchen sehen Sie noch Handlungsbedarf?

In der Hotellerie. Es gibt Hotels, die mit Valais Excellence zertifiziert sind und zeigen, dass es geht: Grosse Hotels wie das Ferienort in Saas-Fee, aber auch kleinere wie das Relais Bayard in Susten. Da besteht noch grosses Potenzial. Sehr

Zur Person Milestone-Preisträger mit hohen Qualitätsansprüchen

Yvan Aymon (46) ist seit 2006 Direktor des Vereins **Marke Wallis**. Das Qualitätsgütesiegel Valais Excellence, das er im Jahr 2000 als Vizedirektor von Wallis Tourismus initiierte, ist mittlerweile integraler Bestandteil der Marke. Für das Projekt Valais Excellence wurde Yvan Aymon 2001 mit dem **1. Preis des Schweizer Tourismuspreises Milestone** ausgezeichnet. Qualität beschäftigte den Walliser aber schon zuvor. Er arbeitete zehn Jahre bei ProVins Valais, unter anderem als Qualitätsverantwortlicher. tl



Startete dank dem Tourismuspreis Milestone richtig durch: Yvan Aymon, Initiator und Projektleiter von Valais Excellence.

Alain D. Boillat

«Qualität alleine reicht nicht aus»

Yvan Aymon hat das Gütesiegel Valais Excellence im Jahr 2000 lanciert. Mittlerweile kommt es sogar im Ausland zum Einsatz.

Theres Lagler

wichtig sind für uns aber auch die Gemeindeverwaltungen. Sie haben einen grossen Einfluss auf den Tourismus und das Umweltmanagement vor Ort. Bisher sind aber nur zwei von 150 Walliser Gemeinden zertifiziert.

Wie sieht es in der Gastronomie aus?

Da müssen wir noch neue Konzepte entwickeln. Das Valais-Excellence-Management-System ist in Betrieben mit zwei bis drei Mitarbeitern nicht ganz sinnvoll. Für Bibliotheken haben wir eine Branchenlösung mit ISO-Norm gefunden. Ähnliches sollte auch in der Gastronomie möglich sein. Wir wollen aber sicher kein Valais Excellence «light» einführen.

Valais Excellence stösst auch ausserhalb des Wallis auf Interesse. Wo wird damit gearbeitet?

Wir haben seit 2005 eine Kooperation mit dem Hotelier-Verein Berner Oberland. Fünf Betriebe sind bereits mit ISO 9001 ausgezeichnet worden, vier stehen noch im Zertifizierungsprozess. In Belgien arbeiten Industriebetriebe mit unserem Management-System, und in Frankreich beraten wir die Region Picardie, die nördlich von Paris liegt. Die Einnahmen aus den Beratermandaten und die Lizenzgebühren stehen für uns aber eigentlich gar nicht im Vordergrund. Wenn die Zeitungen dieser Regionen berichten, dass ein Walliser Modell Qualität bringt, bedeutet das für uns einen enormen Image-Gewinn.

Zurück zum Berner Oberland: Fünf zertifizierte Hotels in drei Jahren – ist das nicht etwas wenig?

Valais Excellence verlangt viel Engagement und personelle Ressourcen, bringt aber auch viel. Die Einsetzung eines solchen Programms in einer Region ist ein langfristiger Prozess. Im Herbst starten wir mit weiteren Berner Oberländer Hotels. tl

Ist Valais Excellence besser als das Gütesiegel Q des Schweizer Tourismus?

In bin der Meinung, dass das Q-Programm zu wenig ambitioniert ist. Die Ansprüche des Labels Q1 und Q2 bieten dem Kunden eine zu geringe Differenzierung. Das Label QIII beinhaltet nur Qualität. Heute muss man auch an die Umwelt und soziale Aspekte denken. Die Erhöhung auf weitere Stufen wie QIV oder QV wäre aber eine Idiotie.

Reif für den Milestone? Dann melden Sie sich bis am 31. August an!

Der «Milestone. Tourismuspreis Schweiz» ist die wichtigste Auszeichnung der Branche und würdigt seit dem Jahr 2000 herausragende Leistungen. Er ist mit 33 000 Franken dotiert und weist vier Kategorien auf: Herausragendes Projekt, Nachwuchspreis, Lebenswerk und neu den Sonderpreis Nachhaltigkeit (Umwelt). **Eingabeschluss** ist der 31. August 2008. tl

Sich informieren und bewerben unter:
www.htr-milestone.ch

Standpunkt

Jedes noch so kleine Happening ist ein Event



Martin Göppert

Events aller Art schiessen wie Pilze aus dem Boden. Ist diese Erscheinung neu? Nein, denn Inszenierungen haben schon die alten Römer – die «Spiele» aus dem «panem et circenses» lassen grüssen – und zu Beginn des vorigen Jahrhunderts mit der Instrumentalisierung der Propaganda auch ein paar weniger salonfähige Zeitgenossen in aller Leute Köpfe gebracht.

Die Neuzeit will es, dass sich heute jedes noch so kleine Happening «Event» nennt: von der Jahresversammlung einer kleinen Sport-

«Die Neuzeit will es, dass sich heute jedes noch so kleine Happening Event nennt.»

oder Tourismusorganisation über die Bundesratswahl bis zur Fussball-Euro 2008 übertrifft man sich mit Superlativen.

Was zeichnet aber ein wirklich gutes Event aus? Trotz oder wegen der kaum vorhandenen wissenschaftlichen Definition des Begriffs ist es wohl ein Mix aus Inszenierung, Grösse des Anlasses, Anzahl Sponsoren oder zahlende Gäste und indirekt damit der Höhe des Budgets. Oder liegt der Schwerpunkt doch eher bei der Qualität, der Tradition oder der Medienrelevanz?

Ich meine, dass es neben den erwähnten Faktoren die Nachhaltigkeit sein sollte, sowohl bei einmaligen Anlässen wie auch bei traditionellen Veranstaltungen. Wer ernten will, muss zuerst säen, und gleichzeitig konstant auf einem hohen Niveau arbeiten – egal ob es um eine GV oder um Olympia in Peking 2008 geht.

Wenn hingegen bei Events nur noch «geladene VIPs» zugegen sind und diese ausserdem – was vorkommen soll – sich kaum mit dem eigentlichen Anlass identifizieren, setze ich ein grosses Fragezeichen hinter diese Nachhaltigkeit. Denn ein wirklich gutes Event zeichnet sich meines Erachtens dadurch aus, dass der Besucher auch bereit wäre, diesem beizuwohnen, wenn er oder sie dafür den effektiven Preis bezahlen müsste, unabhängig von der Finanzierung durch Dritte.

Martin Göppert ist Präsident von Tourex. Beruflich ist er Inhaber eines Event-, Marketing- und Immobilienbüros.

Les bénévoles, des ambassadeurs en or



Mirosław Halaba
Redakteur

**Zum Thema
Les bénévoles**

L'Euro 2008 est passé. Les championnats du monde de hockey sur glace sont à l'affiche pour l'an prochain. Outre leur caractère international et sportif, ces deux manifestations ont un point commun: leur organisation dépend, dans une large mesure, du travail des bénévoles. Hommes et femmes de tout âge, ouvriers ou cadres, ces bénévoles répondent fidèlement aux appels de tout bord qui leur sont lancés. C'est une grande chance dont

les organisateurs qui les sollicitent ne sont pas les seuls à profiter. Le tourisme helvétique, on pourrait être tenté de l'oublier, leur doit beaucoup, car ils contribuent au rayonnement de notre pays dans ce qu'il a de plus positif. Leur contribution gratuite permet, d'une part, à la Suisse de se mettre en lice, sans crainte, pour l'organisation de manifestations d'envergure, manifestations que le seul engagement des sponsors ne permettrait probablement

«Les bénévoles répondent fidèlement aux appels qui leur sont lancés.»

pas de mettre sur pied. Et qui dit grandes manifestations, dit aussi image de marque, ce qui se soit pour l'accueil, l'infrastructure ou le savoir-faire. Bien préparées, attentives aux détails, les organisations suisses connaissent, en général, pas ou peu de couacs.

Les bénévoles sont, d'autre part, et c'est, sans doute, le plus important, des ambassadeurs hors pair. Ils l'ont particulièrement bien montré lors de l'Expo 02 et, tout récemment encore, à l'Euro 2008. Engagés, enthousiastes, en général, fins connaisseurs de leur région, ils ont avec simplicité et authenticité – pour utiliser un terme cher aux professionnels de notre branche – choyé leurs hôtes, leur transmettant, directement ou indirectement, un

peu des valeurs de notre pays. Les organisateurs doivent toutefois être attentifs à ne pas dilapider ce capital de bonnes volontés. Le bénévolat est un bien qu'il convient de soigner. Les bénévoles n'attendent pas d'argent, mais, avant tout, de la reconnaissance. Les petites faveurs, si cela se donne, viennent après. Un rappel qui n'est probablement pas inutile, car, à l'heure des bilans, le risque que l'on oublie ou sous-estime ces gestes gratuits n'est pas nul.



«Die Transfette werden
bis 2010 aus allen
Restaurants in
Kalifornien verbannt.»

Arnold Schwarzenegger, Gouverneur



Während rund 20 Minuten erhellte das **Feuerwerk** den nächtlichen Himmel über der deutschen Hauptstadt.

Berlin feierte Schweizer Geburtstag

Die Schweiz präsentierte sich zum nationalen Feiertag in Berlin mit Graubünden. Heidi-Romantik prägte den Auftritt. Mit von der Partie war Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf.

SIMONE LEITNER



Bundesrätin **Eveline Widmer-Schlumpf** überbrachte in Berlin Grussworte zum nationalen Feiertag der Schweiz.



Alpenhornbläser vor dem **Brandenburger Tor** sorgten für **Alpen-Romantik**.

Graubünden ist der neunte Gastkanton, der sich am 1. August in Berlin präsentierte. Unter dem Motto «Berlin ruft Graubünden, Heidi kommt» setzte sich der Kanton mit einem vielfältigen Programm als Feriendestination, Kultur- und Wirtschaftsstandort in Szene. Die Stars des Schweizer Tages in Berlin Mitte waren die 300 original Bündner Bergziegen, die am Mittag von Westen nach Osten durchs Brandenburger Tor hindurch geführt wurden. Mitglied der Bündner Delegation war Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf, die in der Schweizer Botschaft eine Grussbotschaft überbrachte.

Auch Schöne «raclettieren»

Vergangene Woche ging es auf dem Berner Kornhausplatz schweizerisch zu und her: Das in einem Wettbewerb von Raclette Suisse als Sieger erkorene Wort «raclettieren» wurde vom ehemaligen Mister Schweiz Renzo Blumenthal offiziell präsentiert. Er schritt in der karierten Schürze zur Tat und verteilte in der Bundeshauptstadt gratis Raclette für alle.

Der Geschäftsführer von Raclette Suisse, Markus Tschumi, zeigte sich über den Start der neuen Kommunikationskampagne zufrieden. Das «Raclettiermobil», ein umgebauter Piaggio Ape, wird künftig in fünf Schweizer Städten Halt machen und Gratis-Raclette an die Bevölkerung verteilen. **kr**



Renzo Blumenthal «raclettiert» auf dem Berner Kornhausplatz.

Alain D. Bollat

Schweizer Gourmet vermisst



Paul Bocuse unterstützte die Idee des verschwundenen Gourmets.

Er wurde gar von Paul Bocuse, dem Meisterkoch der Nouvelle Cuisine, unterstützt: Ein Schweizer Feinschmecker wollte während einer kulinarischen Weltreise in allen 68 Spitzenrestaurants speisen, die vom Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet worden sind. Seit der 40. Station seiner Feinschmecker-Tournee nun ist er verschwunden. Am 12. Juni hat der 46-Jährige noch im berühmten «El

Bulli» an einer abgelegenen Bucht im Nordosten Spaniens beim spanischen Starkoch Ferran Adrià zu Abend gegessen und wird seither vermisst. Angehörige haben in Genf eine Vermisstenanzeige aufgegeben. Nach Angaben der Polizei ist völlig unklar, ob der Gourmet nach dem Mahl an der Costa Brava von sich aus untertauchte, einem Verbrechen zum Opfer fiel oder einen Unfall erlitt. **fee/sda**

Sesselrücken

Neuer Leiter für die Prodega/Growa CC-Märkte verpflichtet

Philipp Dautzenberg (39, Bild) leitet ab 1. Januar 2009 die Prodega/Growa CC-Märkte. Er löst **Hans-Peter Gilgen** ab, der zum 31. Dezember 2008 altershalber aus dem Unternehmen ausscheidet. Philipp Dautzenberg hat nach dem Studium der Betriebswirtschaft an der HSG für Tengelmann und die Metro Group in



zvg

Deutschland, England und Portugal gearbeitet. Aktuell führt er die Makro Cash & Carry Portugal.

InterSky: Claus Bernatzik alleiniger Geschäftsführer

Nach dem Ausscheiden von **Jörg Schwingeler** übernimmt **Claus Bernatzik** die alleinige Geschäftsführung der Bodensee-Fluglinie InterSky. Der bisherige Co-Geschäftsführer Jörg Schwingeler wechselt zu Air Berlin.

Head of Business Development der Compass Group

Die Compass Group (Schweiz) AG hat **Markus Bossart** zum neuen Head of Business Development und Mitglied der Geschäftsleitung ernannt. Er wird für die Bereiche Sales, Marketing sowie innovative, neue Konzepte zuständig sein. Bossart besitzt den Executive MBA Marketing der Hochschule für Wirtschaft und Verwaltung in Zürich. Seit 1996 arbeitete er bei Heineken, zuletzt als Marketing Director und GL-Mitglied.

Verkaufsleiter bei QR nun auch für die Schweiz zuständig

Michael Virtel, 38, Verkaufsleiter bei Quality Reservations (QR), ist neu auch für die Märkte in der Schweiz und Österreich zuständig. QR, ein Spezialist für den weltweiten elektronischen Vertrieb, betreut von derzeit 350 Hotels und Hotelgruppen mit dem Schwerpunkt in Deutschland. Seit September 2007 ist Michael Virtel für die Akquise von Hotelneukunden zuständig. Zuvor war Virtel in leitenden Verkaufstätigkeiten bei Matiss Feinkost, Sander Gourmet, Melitta System und Nestlé Motta tätig.

Reto Mathis ist neuer Betreiber des «Post Haus» St. Moritz

Spitzenkoch **Reto Mathis** betreibt nun das «Post Haus» St. Mo-



zvg

ritz. Das von Norman Foster entworfene Restaurant mit Bar und Lounge zählt zu den In-Places im Zentrum von St. Moritz und ergänzt die Betriebe von «Mathis Food Affairs» auf der Corviglia-Bergstation. Täglich ab 17 Uhr geöffnet, geht bereits in der kommenden Wintersaison mit Reto Mathis im «Post Haus» die Post ab.

Marco Wyss bleibt VR-Präsident der TSW Musical AG

Marco Wyss tritt zwar als Tourismusdirektor des Heidlands zurück, bleibt aber VR-Präsident der TSW Musical AG. Ab nächstem Jahr soll ein dritter Teil des Heidi-Musicals zu sehen sein, wie Wyss verspricht. Er soll die einzelnen Protagonisten der Heidi-Geschichte stärker beleuchten. **kjv**



Hotel Lej da Staz

Zu Fuss 30 Minuten vom Bahnhof St. Moritz, erlebt der Gast eine paradiesische Ruhe.
Seite 8

Abgelegen. Transport. Wer im Berghotel, Bergrestaurant oder in der Hütte weilt, will meist gut speisen. So selbstverständlich ist das aber nicht. Der Koch kann die Lebensmittel nicht im Laden um die Ecke einkaufen.

Per Helikopter auf den Teller

Abgelegene Hotels und Hütten faszinieren eine breite Klientel. Den Gastgebern in luftigen Höhen gemeinsam ist Organisationstalent und viel Engagement.

KARIN RECHSTEINER

Auf 2850 Meter über Meer steht stolz die Konkordiahütte. Zu ihr führen keine markierten und gesicherten Wege. Hier spaziert niemand zufällig vorbei, genauso wenig kann man kurz ins nächste Dorf einkaufen gehen. Hüttenwart Fredi Hagmann: «Was fehlt, das fehlt.» So pragmatisch geht es in dieser luftigen Höhe zu und her. Je nach Wetter und Saison wird die Hütte einmal pro Woche per Helikopter mit Material beliefert. Pro Jahr würden rund 30 Tonnen Material eingeflogen, führt Hagmann aus.

Der Preis eines Hüttentransportfluges wird von diversen Parametern definiert. Die Flugzeit, das Gewicht des Materials und die Flughöhe sind entscheidend. Je höher eine Hütte liegt, umso weniger Gewicht kann auf Grund der Kompression transportiert werden. So kostet auf einer tiefer gelegenen Hütte mit relativ kurzer Flugzeit ein Kilo Material etwas mehr als einen Franken. Bei einer Hochgebirgshütte kann das Kilo auch mal zwei Franken kosten.

Daniel Sulzer, Marketingchef von Swiss Helicopter und Geschäftsführer der Berner Oberländer Helikopter AG Bohag, spricht von etwa 400 bis 900 Franken pro Flug, bei einem Gewicht von 500 bis 900 Kilogramm.

Transportflüge sind eine wichtige Einnahmequelle

Was für Hütten am «Ende der Welt» der einzige Zugang, ist für die Schweizer Heliunternehmen eine wichtige Einnahmequelle. Gemäss Daniel Sulzer machen die Hüttenversorgungsflüge schweizweit ungefähr acht Prozent des jährlichen Umsatzaus. Der restliche Umsatz wird aus sonstigen Materialtransporten, touristischen Rundflügen, Taxiflügen oder auch Rettungsflügen generiert. Wo bei gerade beim Anteil der touristischen Rundflüge starke regionale Unterschieden festzustellen sind. So ist dieser Anteil in touristischen Regionen wie Zermatt, dem Berner Oberland oder auch Luzern, bedeutend höher.

Die Berghütten sind in den letzten Jahren immer komfortabler geworden, das Essen besser, die Preise jedoch relativ konstant. Dies erstaunt umso mehr, da etwa die hohen Kerosinpreise den kostspieligen Transport zusätzlich verteuern und den Heliunternehmen arg zu schaffen machen. «Das sind Kosten, die wir nicht vollumfänglich unseren Kunden verrechnen können.

Dadurch wird unser Gewinn geschmälert», erklärt Bernard Vogel, Geschäftsführer der Air Zermatt.

Und trotzdem sind preisgünstige Speisen in den Hütten erhältlich

Doch nach wie vor kann man in den Hütten relativ günstig speisen. Ueli Wiesmann, Hüttenwart der Cavardiras-Hütte ob Disentis und Präsident der Schweizer Hütten: «Es scheint, die lange Tradition der Berghütten als bescheidene Unterkünfte, löst bei den Gastgebern Preishemmungen aus». So seien einzig die Getränke etwas teurer als im Tal, ansonsten erhalte man nach wie vor für 32 bis 36 Franken ein dreigängiges Abendessen und reichhaltiges Frühstück.

Wiesmanns Hütte ist ein Familienbetrieb und rentabel, da die Kostenstruktur schlank gehalten wird und Freunde unbezahlt mitarbeiten. Das benötigte Material wird jeweils Anfang Saison per Heli hochgefliegen.

Reinhard Köpfer, Gastgeber im Bergrestaurant Fluhalp auf 2620 Meter ob Zermatt, verzichtet auf den Heli: «Wir sind vor einigen Jahren auf den konventionellen Transportweg umgestiegen.» Die Ware wird per Bergbahn und Jeep oder Pistenfahrzeug in die abgelegene Hütte gebracht. «Abends nehmen wir die Wäsche und den Abfall mit ins Tal.» Essen nicht nur eine kostengünstigere Variante sondern garantiert auch mehr Spontaneität.

«Transportflüge auf Hütten machen etwa acht Prozent des Umsatzes aus.»

Daniel Sulzer
Marketingchef Swiss Helicopter



Der Warentransport wird für abgelegene Hotels und Restaurants zur kostspieligen Herausforderung.

Ein abgelegenes Hotel will organisiert sein

Das Berggasthaus Ratzi im Schächental kommt ohne Heli aus. Im Sommer transportiert das Auto die Lebensmittel, im Winter die Seilbahn.

KARIN RECHSTEINER

Im kleinen Innerschweizer Dorf Spiringen, nahe Altdorf im Kanton Uri, steht die kleine, um nicht zu sagen antiquierte Talstation der Seilbahn Ratzi. Sie fährt direkt zum



Das Berggasthaus Ratzi ob Spiringen im Kanton Uri.

Berggasthaus Ratzi auf 1520 Meter über Meer. Natürlich transportiert sie nur die Gäste, die den Aufstieg von rund eineinhalb Stunden scheuen.

Elisabeth und Hugo Forte-Gisler empfangen seit fast 20 Jahren die Berggänger im Gasthaus Ratzi. Auf den Tisch kommt nichts aus der Dose, sondern nur Frisches und Selbstgemachtes. «Ich lege Wert auf ausgewogene und einheimische Menükreationen», sagt Elisabeth Forte, welche höchstpersönlich für das leibliche Wohl ihrer Gäste sorgt. Die nötigen Anschaffungen tätigt

Familie Forte unkompliziert. Etwa einmal pro Woche werden Grundnahrungsmittel angeliefert. Für frisches Gemüse und Früchte fährt das Ehepaar Forte nach Altdorf. Und fehlt es etwa mal an Fleisch, geht eines von Fortes Kindern beim Metzger im Dorf vorbei und holt die bestellte Ware ab.

Im Winter führt direkt neben dem Gasthaus die Skipiste vorbei. Das heisst, der Transport per Auto fällt weg, und das gesamte Material wird mit der Ratzi-Seilbahn auf den Berg gebracht. Bei solch abgelegenen Betrieben, ist Kreativität und

Spontaneität gefragt, der Familienzusammenhalt ist wichtig. Davon weiss Elisabeth Forte einige Geschichten zu erzählen: Wenn früher die drei – mittlerweile mehr oder weniger erwachsenen Kinder – auf der Skipiste herumtollten und im Restaurant eine helfende Hand benötigt wurde, schwenkten die Eltern Forte vor dem Haus ein rotes Tuch. Und schon trabte die Jungmannschaft – oder wenigstens ein Teil davon – an. «Bei uns ziehen alle Familienmitglieder am gleichen Strick. Das ist unsere Philosophie», betont Elisabeth Forte.

Wir machen Hotels erfolgreicher.

rebagdata
Hotelmanagement modernisiert
0800 100 000 / 01 48 711 24 18 - www.rebag.ch

protel
Hotelmanagement modernisiert
0800 100 000 / 01 48 711 24 18 - www.rebag.ch

SMART CUBE™

www.minibar.ch

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelieresuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

Hotelieresuisse
Hotelmanagement

pistor

Gastronomie für zu Hause

über d'gass

www.pistor.ch/weber-dgass

HO REGA

www.horega.ch

Wir lancieren Karrieren.

Personalmanagement und -recruiting für die Privatwirtschaft, die Lebensmittelindustrie und das Gesundheitswesen

Abgelegen. Wasser. Am Wasser liegen beide: das «Lej da Staz» und das «Robiei». Das Erste am romantischen Stazersee, das Zweite an einem Stausee in den Tessiner Alpen.



Engadin: Der schneebedeckte Piz de la Margna.

Swiss-Image

«Ruhe ist der wahre Luxus»

Klein, einfach, natürlich und total trendy: Jürg Mettler vom «Misani» hat am Engadiner Stazersee ein sehr besonderes Hotel eröffnet.

ELSBETH HOBBMEIER

Das hundertjährige Holzhaus hockt nostalgisch am Seeufer, weit und breit ist nichts ausser Natur pur. Spiegelglattes Wasser, ein romantischer Badesteg, rundum Tannennädel und Sommerwiesen voller Alpenblumen, in die man sich sofort reinlegen möchte. Am Stazersee oder, auf romantisch, am Lej da Staz scheint das mondäne St. Moritz sehr weit weg. Ist es aber keineswegs: In 30 Fussminuten schafft man den Weg vom St. Moritzer Bahnhof hierher, ebenfalls eine halbe Stunde entfernt liegt Celerina, nach Pontresina spaziert man eine Viertelstunde länger.

Die Eröffnung des Hotel Restaurant Lej da Staz Ende Juni hat eingeschlagen wie eine Bombe. Zu Fuss, joggend, per Velo, hoch zu Ross oder in der Pferdekutsche pilgern Einheimische und Feriengäste Tag für Tag ans Ufer des Stazersees. Sie geniessen auf der Terrasse oder im geschmackvoll renovierten Restaurant Engadiner Spezialitäten des



Einst Pension, jetzt Hotel und Restaurant – einziges Haus am Stazersee.

jungen Kochtalents Lukas Kuster (ex-Weggefährte und Nachfolger von Ivo Adam in der «Kaltenherberge» in Roggwil) oder verpflegen sich im Selbstbedienungskiosk mit Guggeli und «Stängelglace».

Die «blaue Stunde»

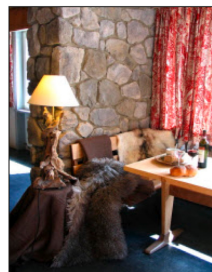
Abends nach 18 Uhr, wenn die letzten Tagesgäste den Rückweg antreten, schlägt den glücklichen Zurückbleibenden die «blaue Stunde»: Die milde Abendsonne schiebt die letzten Strahlen über den See, auf dem Steg und auf der Wiese räkeln sich einzig noch die Hotelgäste – jetzt gehört das



Das Leitertrio.

«Staz» ihnen ganz allein: 10 Zimmer mit 18 Betten bietet das Haus, einige nur mit Etagedusche und WC. Aber das stört keinen. Im Gegenteil: Eine Art «Hüttengefühl» schweigt die zufällige Gemeinschaft zusammen, man kennt sich, aber lässt sich in Frieden. Ein jeder geniesst die Ruhe und fühlt sich auf diesem herrlichen Flecken Erde als Glückspilz. «Sehr viele Gästemochten spontan länger bleiben, aber das geht oft nicht. Wir sind bereits sehr gut gebucht, und das praktisch ohne Werbung», erklärt Jürg Mettler, der das Haus mit einigen

Investoren gekauft und in zwei Monaten stillvoll-behutsam renoviert hat. Am 5. April 2008 übergab der frühere Hausbesitzer Hartley Mathis («Corviglia») die Schlüssel der einstigen Pension, am 20. Juni eröffneten Jürg Mettler und Gastgeberin Christine Fitzinger das Hotel.



Blick in den Salon...

Mettlers gutes Gespür für den Luxus im Einfachen

Fürs Erste wurden 330 000 Franken investiert – in die Steinfassaden, Holzdecken, ins Restaurant und Mobiliar. Die Räume wurden rigoros entrümpelt. Jetzt präsentiert sich das Haus mit modernem Alpencharme: Einfach möblierte Zimmer, mit Bildern des Starfotografen Michel Comte. Und im Salon eine Bang-Ofufsen-Musikanlage. Mit seinem untrüglichen Gespür für Luxus im Einfachen hatte Jürg



... und in eins der zehn Zimmer.

Mettler das «Misani» zu einem der bekanntesten Dreiernehäuser der Schweiz gemacht. Um das «lange gehegte Projekt Lej da Staz zum Fliegen zu bringen», wies er das «Misani»-Daily-Business diesen Sommer Philipp und Sylvia Moser. Und holte mit Christine Fitzinger aus dem «Chesa Pirani», La Punt, eine erfahrene

Gastgeberin ins «Staz», welche charmant jedem Gast das schöne Gefühl gibt, sie freue sich ganz speziell über sein Da-Sein. Vergrössert werden soll das «Staz» nicht – nur die Bäder sollen

noch modernisiert und die alte Bausubstanz des Hauses hervorgeholt werden. Bereits erweitert ist das Restaurantangebot: Neu ist das Lokal von Donnerstag bis Samstag abends offen – der Andrang zu den hausgemachten Pizokel, dem frischen Tartar, dem marinierten Saibling und dem geschmorten Lamm von Lukas Kuster ist enorm. Und das trotz – oder gerade wegen – der Tatsache, dass man zu Fuss (oder per Pferdekutsche) zum Stazersee kommen muss.



Idylle am See.

www.stazersee.ch

Von der Dammbau-Herberge zum Hotel der Tessiner Alpen

Die längste Seilbahn des Tessins landet auf dem Robiei-Plateau mit Bergen von edlem Gestein und Premium-Wanderungen nach Art des Cristallina-Passes. Dort steht das 90 Betten-Hotel Robiei, das ursprünglich als Unterkunft für Arbeiter gebaut worden war.

KARL JOSEF VERDING

Die 4059 Meter lange, 870 Höhenmeter überwindende Luftseilbahn zum Plateau hat die Gondelkapazität einer Wintersport-Destination (125 Personen) und fährt 10 Mal pro Tag, von Juni bis September. Sie trägt mehr als 20 000 Tagesgäste und Feriengäste ab der Talstation St. Carlo im Val Bavona hinauf zum Plateau auf knapp 2000 Metern Höhe.

Dort steht das achteckige Hotel-Unikum Robiei. Seine Konkurrenz in der Landschaft sind nur SAC- und CAI-Hütten. Höher als das Hotel mit seinen sechs Stockwerken ist dessen einziger Verursacher und heutiger Nachbar: das Ausgleichsbecken Robiei mit seiner bis zu 68 Meter hohen und 360 Meter langen Krone. Das 1966 fertig erstellte Ausgleichsbecken liegt am Ausgang des gleichnamigen Wasser-Kraftwerks.

Das heutige Bergtouristen-Hotel Albergo Robiei war ursprünglich als Techniker- und Bauarbeiter-Unterkunft für die Erstellung der Anlage errichtet worden. Heute beherbergt das Hotel 60 Prozent Stammgäste. Doch diese müssen auch schon mal zurückstehen: «Kürzlich hat zum Beispiel eine Gruppe von 60 Österreichern für zwei Nächte das ganze Hotel gebucht», berichtet Bruno Ascar, der das «Robiei» zusammen mit seiner Frau Angela leitet. Das Haus verbreitet heute das Flair

eines gepflegten Hotels, und nicht einer Arbeitsunterkunft. Die Hotelküche, die von Bruno Ascar selber geleitet wird, bietet ein auf so viel Höhenmetern seltenes, charakteristisches Angebot. Für die Halbpension werden angemessene 26 Franken Zuschlag berechnet. Der Gast kann dann ein engagiert zubereitetes Dreigangmenü mit klassischen Tessiner Hauptgängen und einer Auswahl von drei Vorspeisen geniessen. Das Hotel generiert in den letzten Jahren bis zu 3000 Logiernächte pro Saison.

Eine Nacht im «Robiei»-Einzelzimmer mit Frühstück kostet 48, ab der zweiten Nacht 45 und für Wochengäste 40 Franken, dies mit Etage-WCs und -Duschen (DZ-Preise für diese Kategorie: 80–72–67 Franken). Doppelzimmer mit eigenem WC und Dusche kosten 110, bzw. 104 oder 96 Franken. Zum Hotel gehört auch ein Touristenlager mit 30 Betten.

Hotel, Luftseilbahn und Wasserwirtschaft gehören dem grössten Tessiner Energieproduzenten, der Maggia Kraftwerke AG, die den Energiebedarf von 250 000 Haushalten decken kann.

Die Basodino-Hütte des SAC, 100 Meter vom Hotel, ergänzt mit ihrer eigenen Terrasse und Bandbreite von Tessiner Spezialitäten das gastronomische Angebot für die Gäste des Robiei-Plateaus. Sie trägt zu seiner Ausstrahlung bei. Das nutzt auch dem Hotel und seinen Gästen.

Die Energie-Anlage beim Hotel gehört zu einem unterirdischen, das Gefälle nutzenden Wasserkraft-System. Es beginnt mit dem Becken Gries (Zentrale Altstätt) im Wallis und endet in Verbano bei Brissago am Lago Maggiore. Mehrere Stauseen, wie etwa westlich des Robiei-Plateaus am Ausfluss des Basodino-Gletschers, und natürliche Bergseen sind Markierungen in der gewaltigen Landschaft.



Ein Unikum: das sechsstöckige und achteckige «Robiei».

Olina SA

Abgelegen. Jubilieren. Zwei gut laufende Berghotels feiern in diesem Jahr Geburtstag: Das «Fafleralp» den 100. und das «Ofenhorn» den 125. Beide schenken ihren Gästen ein paar Neuerungen.



Wallis: «Das Bietschorn ist nicht nur Königin des Lötschentals, sondern des ganzen Wallis», sagte einst der Prior von Kippel, Johann Siegen.

Bilder zvg

Ein Hotelier im Element

Christian Henzen führt seit 15 Jahren das Berghotel Fafleralp im Lötschental. Mit viel Herzblut. Kein Wunder, er hat seinen Traumjob gefunden.

CHRISTINE KÜNZLER

Das Christian Henzen zu seinem Traumhotel gekommen ist, ist auch ein wenig dem Zufall zu verdanken. Denn erst wollte der damalige Mehrheitsaktionär der Fafleralp AG dem ausgewiesenen Gastronomen das Berghotel nicht anvertrauen. Weil Henzen keine Frau an seiner Seite habe. In ein Hotel wie das «Fafleralp» gehöre ein Paar. Über verschlungene Wege hat's dann doch noch geklappt. Auch ohne Frau. Gut, dass er da ist, denn Christian Henzen führt sein Berghotel mit Freude, Engagement und Leidenschaft. Das zeigen die liebevoll dekorierten Tische im Restaurant und die mit Geschmack eingerichteten Zimmer. Und auch sein perlendes Lachen, sein «Markenzeichen», wie er sagt, das er grosszügig verschenkt. Das Hotel Fafleralp ist übrigens heuer 100-jährig geworden. Und der Mehrheitsaktionär ist ausgestiegen. Die

AG wird heute von Henzen und seinem Bruder Armin, Verwaltungsratspräsident, kontrolliert.

Hoher Besuch aus Bundesbern in der «Fafleralp»

Christian Henzen ist nicht nur ein aufgestellter Hotelier, sondern auch ein hervorragender Koch. Dieser Ansicht war wohl auch der Bundesrat, der vor seinen Sommerferien auf seinem «Schulreisli» das «Fafleralp» besuchte und Lötschentaler Spezialitäten serviert bekam. Gelber Reis mit Käse und Apfelmarmelade und anderes. Alles habe bestens geklappt, erzählt Henzen. «Ich hatte vorher einfach eine schlaflose Nacht.»

Nun, er hat Übung im Umgang mit Magistraten. Im Jahr 2000 liess sich bereits Adolf Ogi mit seinen bundesrätlichen Kollegen im «Fafleralp» verwöhnen. Und drei Jahre später der deutsche Bundeskanzler Gerhard Schröder mit Bundesrat Pascal Couchepin. Monsieur Couchepin war so begeistert, dass er gleich ein paar «Fafleralp»-Aktien erwarb. Es sei aber nun nicht so, dass an jeder Aktionärsversammlung auf der Alp anzutreffen sei.

Im «Fafleralp» fühlen sich nicht nur höchste Politiker wohl. Auch die 90-jährige Amerikanerin, die dort Jahr für Jahr vier bis fünf Wochen Ferien macht. Sie spricht liebevoll von «Christian», der sie hier verwöhne. Ganz besonders angetan haben es ihr die Natur, das Bergpanorama, der Gletscher und der wundervolle



Im Hotel Fafleralp lassen sich ab und zu auch Magistraten verwöhnen.

Sternenhimmel. Dinge, die sie in ihrer Heimat New Jersey nicht finde.

Auf der Alp gibt's auch eine Sauna und eine Erlebnisduche

Henzen hat in verschiedenen Hotelküchen Erfahrung gesammelt, unter anderem auch im Zürcher «Dolder Waldhaus». Zuletzt führte er den «Walliser Keller» im Hotel Lötschberg in Kippel. In diesen Betrieben hat er es wohl einfacher gehabt. Das «Fafleralp» wirkt nämlich nur auf den ersten Blick kompakt und überschaubar. Der Eindruck täuscht: Schon allein die Restaurants und die Terrasse bieten knapp 450 Gästen Platz, wenn's sein muss. Auch das Bettenangebot ist beachtlich: 25 Zimmer und Suiten

im Haupthaus, 18 in der «Dependance» Langgletscher, drei im Bergführerhaus und 45 Schlafmöglichkeiten im Touristenlager. Um alles zu bewältigen, müssen Hotelier und Mitarbeitende fit bleiben.

Nächtigen kann der Gast einfach bis luxuriös. Die Wellness-Suite mit Sauna, die Hochzeits-Suite mit Whirlpool oder die geräumige Familien-Suite im neu umgebauten Bergführerhaus stehen 3- oder 4-Sterne-Hotelzimmern im Flachland in fast nichts nach. Einzig auf TV, Telefon und Internet muss der Gast hier oben verzichten.

16 oder 17 Mitarbeitende und eine Handvoll Aushilfen umsorgen die Gäste. «Die Auslastung der Zimmer in Prozenten?», wiederholt Henzen die Frage der Journalistin und lacht. «Schwierig. Sagen kann ich das nicht. Zurzeit ist es kaum möglich, am Wochenende ein Zim-

mer zu bekommen.» Jedenfalls keines mit Dusche. Einfachere Schlafmöglichkeiten wären schon noch zu haben, doch die «heutige Gastg» habe eben andere Ansprüche.

In die Karten blicken lässt sich der Hotelier nicht

Das Hotel ist von Ende Mai bis Ende Juni geöffnet. Hochbetrieb ist da nicht immer. Und auch die Sonne ist der idyllischen Fafleralp nicht Tag für Tag gnädig. Wie geht der Hotelier mit düsteren Tagen und einem leeren Hotel um? Energetisch «von 100 auf Null und dann wieder auf 100» zu kommen, sei natürlich nicht ganz einfach. «Bin ich auf 100, fühle ich mich so richtig wohl.» Ein volles Haus sei auch für die Mitarbeitenden «motivierender».

Seine Zukunftspläne für die nächsten fünf Jahre? Er weicht aus, er windet sich. Ein Hotel in der Toskana, in der Provence, in der Karibik? «Wenn Karibik, dann möchte ich dort nicht arbeiten. Dort geht man hin, um nichts zu tun.» Punkt. Schluss. Zweiter Versuch: die Wunschfee, die ihm seinen innigsten Wunsch erfüllt... «Privat oder beruflich?», will er wissen. Er könne wählen, sagt die Journalistin. Nach kurzem Nachdenken verweist er auf Grimms Märchen vom Fischer und seiner Frau, das besagt, dass es glückvoller ist, zufrieden zu sein mit dem, was man hat. In fünf Jahren also immer noch auf der Fafleralp? Mit einer Lebenspartnerin an seiner Seite? Er lacht herzlich und bleibt die Antwort schuldig.



Lachen und kochen sind Christian Henzens Markenzeichen. Der Hotelier sorgt für Wohlgefühl in der «Fafleralp».

Bijou im Binntal – das Hotel Ofenhorn

Seit diesem Sommer strahlt das Hotel Ofenhorn in neuem Glanz: Die Innenräume wurden für 2,5 Mio. Franken restauriert. Das Besondere am Hotel: Es gehört einer Genossenschaft mit 1000 Mitgliedern.

THERES LAGLER



Jugendstil-Malerei an der Decke.



Bilder Theres Lagler

Seit 1883 thront das Hotel Ofenhorn über dem kleinen Dorf Binn.

Das Hotel Ofenhorn im Walliser Binntal kann in diesem Jahr seinen 125. Geburtstag feiern. Es blickt auf eine turbulente Zeit zurück: Zweimal musste das Berghotel aus der Belle Époque, das in den Anfangsjahren von englischen Touristen fast überrannt wurde, seinen Betrieb schliessen: 1969 und 1987. Beide Male drohte das Hotel Ofenhorn zu verlottern, beide Male konnte

eine Lösung zur Rettung des Hotels gefunden werden. In der ersten Krisensituation kaufte die touristische Promotionsorganisation Pro Unter- und Mittellötschental den Betrieb. Sie versorgte alle Zimmer mit fliessendem Wasser und verlegte Spannteppiche. Als Mitte der 80er-Jahre die Renovation des Daches anstand, gab die Gesellschaft auf. Um den Zerfall des Baudenkmals zu



Nostalgiezimmer mit Nasszelle.

verhindern, gründete der damalige Gemeindepräsident Andreas Tetsch die Genossenschaft Pro Binntal. Sie ist noch heute Besitzerin des Hotels und zählt rund 1000 Mitglieder aus der ganzen Schweiz.

Die Zukunft des Hotels sieht vielversprechend aus. Nach der Ausssenrenovation konnte im letzten Winter die Innenrenovation in Angriff genommen werden. «Wir ha-

ben Réception und Restaurant restauriert, die Deckenmalereien und alten Bretterböden wieder freigelegt, vier Nostalgiezimmer eingerichtet, einen behindertengängigen Lift und eine Holzschneitzfeuerheizung installiert», zählt Odilo Zumthurn.

Pächter des Hotels Ofenhorn, auf 2,5 Millionen Franken haben die Arbeiten gekostet. Im nächsten Winter sollen für eine Million Franken 19 weitere Zimmer restauriert werden. Das Hotel zählt insgesamt 30 Zimmer. Für Odilo Zumthurn ist klar: «Eine kurze Betriebsöffnung von Ende Mai bis Oktober liegt nach dem Abschluss der Arbeiten nicht mehr drin. Sobald die Renovation fertig ist, möchten wir die Betriebszeiten auf acht Monate im Jahr verlan-

gern.» Erste Versuche über Weihnachten und Neujahr seien gut verlaufen. Das Binntal eigne sich für Skitouren und Schneeschuh-Wanderungen, betont Zumthurn. Zudem seien die Skigebiete von Ernen und Fiesch rasch zu erreichen.

Pächter Zumthurn fokussiert sich aber nicht nur auf die Wintersportler. Seit dem 14. Juni gehört das Hotel Ofenhorn zu den Swiss Historic Hotels. «Das ist für uns eine wunderbare Werbe-Plattform. Wir hoffen, dass wir damit vermehrt auch eine kaufkräftigere Kundschaft anziehen.» Einen weiteren Impuls verspricht Zumthurn vom Landschaftspark Binntal, der schon im Herbst vom Bund als regionaler Naturpark zertifiziert werden soll.



«Sobald die Renovation fertig ist, möchten wir die Betriebszeiten verlängern.»

Odilo Zumthurn
Pächter Hotel Ofenhorn

Abgelegen. Alp. Zwei Alpen, zwei unterschiedliche Berghotels: Das bescheidene «Aescher Wildkirchli» klebt am Felsen unterhalb der Ebenalp, und das «Grand Hotel» Engstlenalp steht erhaben auf der Engstlenalp.



Berner Oberland: Morgenstimmung über dem Oberaargletscher und dem Oberaarhorn.

Swiss-Image

Das Gasthaus in der Felswand



Oben ist Fels, unten ist Fels und dazwischen gibt's eine der besten Chäs Rösti weit und breit: im Gasthaus Aescher-Wildkirchli.

Es ist sagenumwoben, mythenumrankt und weltberühmt. Vor allem aber ist es immer wieder betörend schön, das Aescher Wildkirchli im Appenzel.

FRANZISKA EGLI

Noch heute geistert die Sage vom tapferen Toni umher. Dieser hat während einer Tanznacht mit den Hexen im Mondeschein den Teufel in den Felsen gedrängt, und daraus sind Höhlen entstanden, die Wildkirchli-Höhlen, erzählt man sich. Wahrscheinlicher ist, dass sich das Regenwasser seinen Weg durch das Alpstein gebahnt hat, bis Höhlensysteme entstanden sind. Und durch so eine Höhle geht, wer auf schmalen Wegen zum Gasthaus Aescher-Wildkirchli gelangen will, das unterhalb der Ebenalp, auf 1454 Metern, im Appenzel Innerrhodischen liegt.

Das Gasthaus ist auf dem Appenzeler Alpenbitter verewigt

Ein Gasthaus mitten am Hang, wie in Stein gemeisselt und gezimmert und nur zu Fuss erreichbar, hundertmal abgebildet und weltweit-fach erwähnt. Trotzdem ist es



Die Knechtles, auf alt getrimmt.

jede Reise wert, so schön und einzigartig ist der Fleck, welcher übrigens auf dem Appenzeler Alpenbitter, dem Schweizer Kräuterlikör, verewigt ist. Aber auch der Weghändler ist erwähnenswert.

Wer nicht den Alpstein, wie das mächtige Gebirge heisst, hochsteigen mag, nimmt in Wasserauen das Gondeli zur Ebenalp, welches übrigens innert Kürze eine solche Höhe erreicht, dass es selbst Schwindelfreien anders wird.

Auf dem Weg zum «Wildkirchli» gelangt man erst noch zum eigentlichen Wildkirchli, der Kapelle für den Erzengel Michael, wo noch heute am Schutzensonntag Gottesdienste gehalten werden. Eigentlich ist es ein Höhlenkirchli, das anno 1620 von Philipp Tanner ge-



Das Wildkirchli in der Grotte ist ausgestattet mit Altar, Zaun und Kreuz.

gründet wurde: Der Kapuzinerpater hat die Grotte mit Altar und Gatter ausgestattet und mit einem Kreuz versehen und hier Gottesdienste gefeiert. Bisweilen 19. Jahrhundert hinein hausten hier oben Einsiedler, die täglich die Glocke läuteten, mit den Sennen Gottesdienste abhielten und Wallfahrer betreuten. Mit dem aufkommenden Tourismus begannen sie auch Gäste zu bewirten, und so wurde aus dem Eremitenhäuschen ein Gasthaus.

Seit über 20 Jahren nun bewirbt zwischen Mai und November die Familie Knecht die Gästeschar, die aus aller Herren Länder kommen. «Bei uns ist vieles noch etwas primitiv», erzählt Claudia Knecht: Nach wie vor haben sie keine Doppelzimmer, sondern Matratzenla-

ger mit 40 Betten für je 35 Franken die Nacht. Auch kulinarisch sei es in ihrer «Hock-Beiz» – wie sie das Gasthaus wegen der vielen verweilenden Gästen auch gerne nennt – sehr einfach, was aber ausser die Gäste, erzählt sie und lacht, die «zum Zmorge ein Vollkornpfli und einen Capuchino bestellen», niemanden zu stören scheint.

Knechtles verbrauchen pro Saison rund vier Tonnen Kartoffeln

Im Gegenteil. Für seine köstliche, knusprige Chäs-Rösti, die Beny Knecht aus frischen Kartoffeln und mit viel Butter zubereitet, für die ist er weit herum bekannt. Pro Saison verbraucht er bestimmt vier Tonnen Kartoffeln, schätzt seine Frau und erzählt von ihrer «Vorratskammer» in einer Höhle im Berg hinter dem Altar. Mit Frischware und Getränken versorgt sie dreimal wöchentlich die Ebenalp-Bahn. Übrigens per Seilwinde und Handzeichen. Ganz einfach eben.

Engstlenalp: Gäste suchen Stille und bleiben länger

Wer das Hotel Engstlenalp besuchen will, muss Zeit mitbringen: Für die Wanderung oder die einstündige Anreise mit dem Bus ab Meiringen. Doch das stört die Hotelgäste nicht. Dafür verweilen sie immer länger.

GUUDRIN SCHLENCZEK

Wer im «Engstlenalp» oberhalb von Innertkirchen übernachten will, nimmt den Weg dorthin wohl gern zu Fuss auf sich. Fährt man mit der Seilbahn von Meiringen bis Planplatte kann man in gut drei Stunden angenehm das 60-Betten-Hotel mit Massenlager (40 Plätze) und guter Küche erreichen. Vom Hotel aus sind es noch 5 Minuten zum romantisch gelegenen Engstensee, ein Bade- und Fischerparadies. «Es

kommt vor, dass das ganze Haus ausgebucht ist, aber nur zwei Autos auf dem Parkplatz stehen», so Inhaber Fritz Immer.

Erst seit 1960 führt eine Strasse zum auf 1834 Meter Höhe gelegenen Hotel. Bis dahin trugen Maultiere Gepäck und Waren hinauf. Wer mit dem Auto anreist, zahlt heute 8 Franken Weggebühr. Aber nicht diese hält die Gäste vor einer motorisierten Anfahrt ab. Immer: «Unsere Gäste suchen die Ruhe. Das ist zunehmend im Trend.» Diese Ruhe finden Besucher auf der Engstlenalp, die zudem als ein «Ort der Kraft» gilt. Deshalb

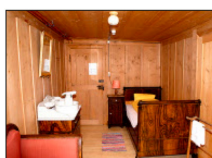


«Manchmal ist das Hotel ausgebucht, aber nur zwei Autos stehen auf dem Parkplatz.»

Franz Immer
Inhaber «Engstlenalp»

oben vorbei», konstatiert Immer. Gerade aber wegen der Ruhe bleiben Besucher zunehmend länger oben auf der «Alp», sagt er. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer seiner Hotelgäste sei in den letzten fünf Jahren von 1,8 auf 3,1 Tage

wehrt sich Bergführer Immer, der das Haus in vierter Generation führt, auch vehement gegen die zur Diskussion stehende Skiverbindung zwischen Engelberg und Melchsee-Frutt, welche direkt hinter dem Hotel vorbeiführen würde. Mehr Gäste Potenzial haben oder her. «Dann wäre es mit der Ruhe hier



Im Nostalgiezimmer nächtigen.

angestiegen. Vor allem Gäste aus Deutschland verweilen länger. «Bis Ende September ist das Haus bereits jedes Wochenende voll ausgebucht», freut sich der Hotelier. Am Freitag liege die Auslastung im Sommer bei 80 Prozent, unter der Woche – je nach Wetter – bei 50 Prozent. Das Hauptgeschäft des «Engstlenalp» erfolgt im Sommer, da generiert der Hotelier 80 Prozent seines Umsatzes. Im Winter kommen vor allem Skitourenfahrer. Dann bestreitet das Ehepaar Immer



Stättlicher Hotelbau auf gut 1800 Meter Höhe.

Bilder Gudrun Schlenzcek

den Betrieb mit nur zwei Angestellten, im Sommer sind es vierzehn.

Ruhe und Natur seien gefragt, aber auch ein bisschen Luxus. «Gerade Gäste über 50 schätzen einen gewissen Standard», erklärt Immer ein spartanisches Berghüttenleben als überholt. Deshalb hat man 1995 mit der Realisierung eines neuen Anbaus mit Dusch- und WC-Anlagen auf jedem Stockwerk realisiert. Bis dahin mussten sich Hotelgäste mit je einem Brüllnippel pro Stockwerk begnügen. Denn das «Engstlenalp» ist aufgrund der Entfernung zur 25 km weiter weg gelegenen ARA in Meiringen gezwungenermassen Selbstversorgerin für Was-

ser. Seit 1995 wurde in die Installationen für Trink-, Lösch- und Abwasser eine halbe Mio. Franken investiert. Nun verfügt das Hotel über eine eigene biologisch-mechanische Kläranlage. Zweimal im Jahr werden rund 50 m³ Klärschlamm zur ARA ins Tal gefahren. Der Einkauf ist in dieser Höhe dank Strasse nicht das grösste Problem: Zulieferer bringen die Ware bis vors Haus. Schwieriger ist die Entsorgung: Um möglichst wenig Abfallmasse zu haben, werden Küchen- und Speisereste geschreddert und gepresst. Alle zwei Wochen bringt Immer 600 bis 800 Kilo Abfall zur 35 Kilometer entfernten Avag in Brienz.

Abgelegenes Flachland. Moskau liegt auch in der Schweiz. Genauer gesagt, im Kanton Schaffhausen. Das Restaurant Moskau hat eine hochspannende Vergangenheit.



Schaffhausen: Hier bei Ramsen liegt Moskau. Der kleine Bruder vom ganz grossen.

Mark Schweser

Einmal Moskau retour, bitte

Von Bern aus reist man in drei Stunden nach Moskau – dem Weiler bei Ramsen im Kanton Schaffhausen. Hier steht das Restaurant Moskau, das jetzt sicherheits- halber Hegau heisst.

RENATE DUBACH

Z 'Moskau' gömmer i d'Hegau steht auf der Fotokopie, die mir die Wirtin in die Hand drückt. Ich habe das vergilbte, weinrote Wappen mit den kyrillischen Buchstaben und einem Bild Lenins an der Wand zum Sali entdeckt und scheinheilig gefragt, was es damit auf sich habe. Doris Egli ist in der Küche damit beschäftigt, Koteletts für die angemeldeten Gäste zu marinieren – sommers muss man sich anmelden, sonst gibt's in der «Hegau» kein Mittagessen.

Das Lokal ist leer kurz vor Mittag an diesem Wochentag, ein weiblicher Stammgast ist nach einem Glas Weisswein gegangen. Wirtin Egli ist allein zuständig für Küche und Service und erzählt trotzdem

von jenem Krieg und den russischen Truppen, die hier stationiert waren, und worauf sich das lokale «Moskau» bezieht. Deswegen bin ich hier, am äussersten Zipfel der Schweiz im schaffhausischen Ramsen, ein paar Meter von der Grenze zu Deutschland weg, weil ich sehen wollte, wie ein Schweizer Weiler namens Moskau aussieht.

«Ich fahre nach Moskau», habe ich dem Redaktionsteam an einem heissen Sommertag eröffnet, als wir mögliche Reiseziele für unsere Reportagen über abgelegene Hotels und Restaurants diskutierten – und besorgte Fragen zu meiner geistigen Gesundheit gemeldet. Wer im fernen Bern weiss denn heute noch etwas über die napoleonischen Feldzüge und deren Auswirkungen auf die Namensgebung von Ostschweizer Weilern?

Kalmücken, Kirgisen und Kosaken errichteten genau hier ein Lager

Viel weiss ich auch nicht zum Thema und fahre deshalb an einem anderen heissen Sommertag nach Ramsen. Beim Café Sonne hält der Bus. Von hier marschiert man vom Dorfzentrum mit seinen Riegelhäusern weg zum Weiler Petersburg mit seinem Supermarkt, spaziert vorbei an unzähligen Verzellungs- büros von Speditionsfirmen und Tankstellen, die die Strasse säumen,

Richtung Zollhäuschen, das knapp 50 Meter von der «Hegau» entfernt steht. «Nein», sagt Doris Egli, «die vielen Deutschen, die hier zum Tanken kommen, leisten sich keine Tasse Kaffee, sonst ist ja ein Teil des ersparten Geldes wieder weg». Das leuchtet ein.

Und weil die Wirtin und ihr
Nur zu Dekorations- zwecken im Restaurant: Eine russische Mütze aus der Neuzeit.



Mann Michael erst seit sechs Jahren die «Hegau» führen, wird der Nächste, der durch die Türe tritt, um präzise historische Ausführungen gebeten. Stammgast Kurt Gnädinger ist in Ramsen aufgewachsen und wohnt immer noch hier. Der ältere Herr mit dem weissen Haar kranz erinnert sich nach einem offerierten Glas Rotwein präzise an die Jahreszahlen – 1798 bis 1800 –, als russische und österreichische Truppen am Ort, wo wir jetzt unseren Durst löschen, die französischen Truppen zurückzuschlagen versuchten. Den Heeren gehörten insgesamt über 50 000 Soldaten an, es gab Vor- und Rückzüge und am Schluss gab der französische General, an dessen Namen sich Gnädinger im Moment grad nicht mehr erinnern kann, mit seinen Soldaten den Alliierten den Rest. Die Russen



Bilder: Renate Dubach

Das unscheinbare Haus hat eine aufregende Vergangenheit.

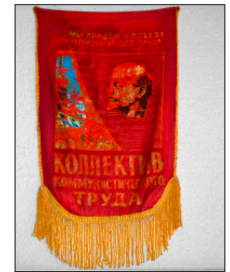
– darunter soll es wild aussehende Kalmücken, Kirgisen und Kosaken gehabt haben – errichteten zu dieser Zeit ein Heerlager hier und hinterliessen ihre Spuren auch im Gedächtnis der Bevölkerung.

Die SS entführte einen harmlosen Tschechen aus dem «Moskau»

Auf der Fotokopie stehen die lokalen Details zur Geschichte: Zwei Jahrzehnte nach den Kriegswirren baute Bauer Peter Neidhart an der Kreuzung zwischen der damaligen Landstrasse und dem Weg nach Ramsen ein Haus und taufte es Peter's Burg. Weitere Häuser entstanden rundum, ein halbes Jahrhundert später hiess der Weiler Petersburg. Daraufhin nannte ein anderer

Landwirt seinen neuen Hof daneben Moskau. Er hatte am Ort, wo er sein Haus bauen wollte, einen Haufen Hufeisen gefunden und ging davon aus, das diese von den Pferden der Russen stammten.

Wirtin Doris Egli erzählt, warum ihr Betrieb, der früher Restaurant Moskau hiess, seit 1935 Hegau heisst. Offenbar vermuteten während den 30er-Jahren des letzten Jahrhunderts die «Roten» hinter dem Restaurantnamen eine prussische Organisation und schickten kommunistische Propagandaschriften und sozialistische Literatur. Im Vorkriegs-Deutschland fürchtete man gar, im «Moskau» werde ein bolschewistischer Überfall auf das Dritte Reich vorbereitet.



Auch Lenin hängt an der Wand.

Jedenfalls marschierte eines Nachts die SS – oder war es die SA? – über die Grenze ins Restaurant und ergriff einen tschechischen Schmuggler, der sich im Heustock des «Moskau» versteckt hatte. Die Schweiz protestierte offiziell, der harmlose Tscheche wurde zurückgebracht.

Aber Anna und Ernst Züllig, die damaligen Wirtsleute, zogen es vor, den irreführenden Restaurantnamen durch ein unverfängliches «Hegau» zu ersetzen – nach dem Vulkangebiet gleich auf der anderen Seite der Grenze. «Das müssten Sie sehen, das lohnt sich», sagt Doris Egli und schlägt vor, am besten mit dem ganzen Redaktionsteam zu kommen. Wir könnten ohne Visum bequem via Moskau anreisen.

ANZEIGE

In Aktion bei Ihrem Getränkehändler vom 11. bis 29. August 2008
Dans l'action chez votre grossiste en boissons du 11 au 29 août 2008

Coca-Cola



Bestellungen direkt bei Ihrem Getränkehändler oder bei Coca-Cola Beverages AG / Commandes directes chez votre grossiste en boissons ou chez Coca-Cola Beverages SA
www.coca-colonline.ch Customer line: 0648 66 22 26

liegenschaften

HESSER

Unternehmensberatung
im Hotel- & Restaurant
Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder suchen Sie einen Bräutigam?

Wir sind die Umarmende für
Ihre Essense Hotels und Restaurants

- Wir sind auch die Spezialisten für:
- Analysen und Gutachten
 - Managementübernahme
 - Marketing / Verkauf / Werbung
 - Unternehmensstruktur
 - Neu- und Umbauprojekte
 - Franchise Abklopfungen

Postfach 2, 19415, 89048 Mallersdorf
055 44 01357 055 44223724
Fax 055 44 014106

19400

Zu vermieten in Aarau, schöne Lage,
gut geföhrt

Restaurant

mit grosser Terrasse, ab 1.1. 2009.

Chiffre Y 024-570427, an Publicitas S.A.,
Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

10398

Zu verkaufen in Winter- und
Sommerferienort **Saas-Grund**
(4 km von Saas-Fee)

kleiner Restaurationsbetrieb

ca. 30 Plätze innen und Gastentasse
15 Plätze, mit kleiner Ferienwohnung,
inkl. sämtlichem Inventar
VP CHF 250'000.-

Treuhand
Valais

Bahnhofstrasse 17, 3600 Sion
T 027 800 30 21, info@treuhand.ch

10397

IN DER DEUTSCH SCHWEIZ
HOTEL ZU KAUFEN GESUCHT

CD INTERINVEST AG, 4800 Zolingen
Tel. 062752 17 17 / Fax 062752 17 30

10392

KATAG

Gepflegtes Biju in Niederglatt
zu vermieten

Gasthaus
Blauer Fasan

Das 350-jährige Gasthaus Blauer Fasan ist
ein historisches Aalgebäude mit Parkställen
und einem sehr ansprechenden Innenraum.
Der Besitzer hat das Gasthaus 20 Jahre
erfolgreich geföhrt und überlässt es heute aus
gesundheitlichen Gründen. Folgende Räum-
lichkeiten stehen zur Verfügung:

- Regel-Stube 50 Sitzplätze
- Restaurant 40 Sitzplätze
- Carriage-Stübli 30 Sitzplätze
- Gartenlaube 70 Sitzplätze

Wir suchen die idealen Gastgeber, die ihre
kreativen Ideen in diesem einzigartigen Be-
trieb umsetzen. Wohnung, Personalzimmer
und 20 Parkplätze sind vorhanden.

Martin Mittel freut sich auf Ihre schriftliche
Bewerbung.

KATAG TREUHAND
WIRTSCHAFTSRECHT GbR, 8001 KRIEML
TEL. 041-837 37 37 / FAX 041-837 37 38
info@katag.ch / www.katag.ch

10395

Zu verkaufen am Vierwaldstättersee

attraktiver
Hotel-/Gastrobetrieb

mit 40 Zimmern, 2 Restaurants, Son-
nenterrasse, Garten mit Seebad, direkter
Zugang zum See mit Schiffsanlegeplät-
zen, Grundstückskgrösse ca. 70.00 m².
Sind Sie interessiert?
Auskunft erhalten Sie unter Chiffre
L 025-507741, an Publicitas S.A.,
Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

10393

In Tourismusregion CH
von solventem Käufer gesucht
**aussergewöhnliches
Hotel**

an schöner Lage, mind. 50 Zim-
mer, evtl. Ausbaumöglichkeit,
nutzbarer Umschwung.
Diskretion wird garantiert.

Kontaktaufnahme unter:
htr hotel revue, Chiffre 183473,
Montbioulstrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

10391

Eine Gelegenheit im Südbessin

Zu verkaufen

Restaurant / Pub / Pizzeria
und Hotel

- Restaurant mit 130 Plätzen
- Pub mit 45 Plätzen
- Terrasse mit 30 Plätzen
- 5 Hotelzimmer
- Rund 18 Parkplätze direkt
vor dem Restaurant

sehr interessanter Kaufpreis

Für weitere Auskünfte: BEVEL SA,
Tel. 091 640 10 00 - info@bevel.ch

10390

In Zürich, Kreis 5, an stark frequentierter Lage, vermieten wir ab
Herbst oder nach Vereinbarung ein

Restaurant

mit guter Infrastruktur.

80 Innen- und 60 Aussenplätze.
Attraktive Mietkonditionen, nur für Fachleute mit Nachweis.

Komplette Bewerbungsunterlagen erhalten an:

htr hotel revue, Chiffre 183466
Montbioulstrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

10388

Nous vendons à Sainte-Croix

Immeuble / Hôtel
en zone de village
prix de négociation CHF 1.1 Mio.
(mobilié inclus)

- Hôtel de France
- 28 chambres, 3 salles de
séminaires
- Café, restaurant, bar, terrasse
- Entièrement rénové et remis à neuf
en 1993 (CHF 3 Mio.)
- Location préalable possible avec
obligation d'achat

Renseignements et vente:
Tél. 031 350 23 24

zivag

Zivag Verwaltungen AG
Welpenstrasse 29
3000 Bern 15
zivag@unich.ch

10386

Nous vendons, au cœur du Valais,
et près de Crans-Montana l'

Hôtel-Restaurant
Bellevue

à Verbhène/V3. Une entreprise familiale entretenue très
soigneusement et bénéficiant d'une vue imprenable est à
vendre. Voici l'offre:

- Bistro: 30 places et 6 places au bar
- Salle panoramique: 30 places
- Salle à manger: 30 places
- 2 Terrasses avec en total 50 places
- 21 lits dans 11 chambres
- Grande place de parc
- Appartement pour patron
- Terrain de 3700m² avec jardin et vigne inclus.

A partir de 1964, l'Hôtel-Restaurant Bellevue était mené
par la famille Leo Gehrig-Meichtry. Depuis le décès de
Leo Gehrig nous cherchons une famille engagée qui
s'aimerait charger avec plaisir de cette exploitation. Le
concept de l'exploitation avec plan d'investissement est à
disposition. Divers modèles de financement sont possible.

Commandez la documentation complète à l'adresse sui-
vante: Hôtel Restaurant Bellevue, Route de Sieme 12,
3573 Verbhène ou directement chez M. Stefan Gehrig
(079 / 409 12 54; stefan.gehrig@matich.ch)

10385

RESTAURANT
MOOSPINTE

Wiggiswil bei
Münchenbuchsee

Zu verkaufen: Gepflegte, gut unter-
haltene und geschichtsträchtige

GASTWIRTSCHAFT

mit einem hervorragenden, über-
regional bekannten Renommée

Repräsentative, neben Golfpark Moossee gelegene
Liegenschaft mit rund 650 m² Nutzfläche auf 4 Etagen
und umgeben von einer wunderschönen Gartenan-
lage. 9 km vom Stadtzentrum von Bern entfernt an be-
stehender Schlossanlage.

Verkaufsrichtpreis: CHF 2'600'000.-

Reto Gehri
031 313 33 07
www.matrix-immo.ch

10387



MATRIX

Immobilien

anzeigen

ZU VERKAUFEN
WWW.SLEEPINZURICH.CH

Duf angeliehre Weberei für Hotel/Gästehaus/Gästervermittlung
inkl. Server-Rack/IT-Infrastruktur zu verkaufen.

Angebote bitte an Fax 044 460 01 28

10389

Kondomautomat

www.kondomautomat.ch
079 629 29 10 / 079 670 80 05

10384

aus- und
weiterbildung

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischmuth
Tel 044 925 39 58
www.sprachaufenthalte.ch

10383



5-Sterne-Journalismus für bloss Fr. 4.30?
Das sind ja ganz neue Seiten!

Rechtlich ist das kein und kein Journal, sondern eine 500-Seiten-Personen- und Firmen-Liste mit allen Kontaktdaten.

htr hotelrevue

Du Journalismus 5 étoiles pour seulement 4.30 fr.?
Voilà quelque chose d'inédit!

Rechtlich ist das kein und kein Journal, sondern eine 500-Seiten-Personen- und Firmen-Liste mit allen Kontaktdaten.

htr hotelrevue



Küchen-Spektakel

Wer molekular kochen lernt, muss sich 23 Gebote zu Gemüte führen.

Seite 14



Die farbenfrohe Eingangshalle des LuSong Yuan-Hotels in Peking.

Bilder Saskia Ott Zaugg

Stille Hutong-Hotels in der Olympiastadt

Morgen, am 08.08.08 um 8 Uhr abends geht es los. Die Acht gilt eben in China als Glückszahl. Nicht erst seit der Vergabe der Olympischen Spiele im Juli 2001 setzt das Land alles daran, seine Hauptstadt – und damit den Austragungsort der internationalen Spiele – auf Modernität zu trimmen. Überall in der Stadt ragen Baukräne in die Höhe, werden Quartiere flachgebulldozert, um Platz zu schaffen für Wolkenkratzer, Einkaufszentren und Hochhaus-Mietwohnungen.

Da die Einreisebestimmungen aktuell verschärft wurden, stehen zurzeit die meisten Hotels in Peking halb leer bis leer. Weil die Reservationen weit unter den Erwartungen bleiben – auch am Eröffnungstag gibt es leere Betten –, werben viele Hotels nun mit Preisnachlässen bis zu 50 Prozent.

In den Altstadtgassen, abseits von jedem Olympia-Rummel

Wer die Gassen der Altstadt betritt, erlebt einen anderen Zeitgeist, weit entfernt vom Olympia-Rummel. Das Hotel LuSong Yuan liegt in einer dieser alten Gassen, den sogenannten Hutongs. Allein in der Hauptstadt wurden im Jahr 2005 noch rund 3000 Hutongs gezählt, in denen fast die Hälfte der Stadtbevölkerung lebte. Wer die stillen Seitenstrassen betritt, begegnet eintönigen Grautönen: Die fensterlosen Fassaden der einstöckigen Backsteinhäuser sind grau gestrichen; grau wirkt auch die Luft der smogbelas-

In der Olympiastadt Peking boomen die Wolkenkratzer. Doch in den Altstadtgassen, den Hutongs, gibt es noch Hotels, in denen Gäste im traditionell-urbanen Stil wohnen können.

SASKIA OTT ZAUGG



Sonnensegel im Innenhof.



Klassisch: der Aufenthaltsraum.

teten Stadt. Selten nur baumelt ein roter Lampion über einer Eingangstüre. Nur wenige Menschen hängen am Lebensstil, den ein Hutong mit

sich bringt. Denn die guten Zeiten sind passé: Einst Residenzen gut-situierter Familien, bieten die Hofhäuser heute beengtes Wohnen: Eine Familie, ein Raum, keine Heizung, Gemeinschafts-toiletten im 200-Meter-Abstand.

Touristen dagegen lieben diese Quartiere. Denn sie haben entdeckt, dass sich hinter den Fassaden wahre Paradiese verbergen. Möglichkeiten für Auswärtige, das Innenleben der Hutong-Häuser zu erleben, bieten kleine Hotels, wie das «LuSong Yuan» im Ban Chang Hutong, in Fusswegentfernung zur Verbotenen Stadt.

Die letzten Hutongs haben gute Überlebenschancen

Vor Jahren hatte sich im Ban Chang Hutong eine erste Verdienstmöglichkeit eröffnet, als Backpackers die billigen Schlafplätze in den Gemeinschaftsschlafsalen füllten. Heute kommen Mittelstand- und «Upper-class»-Touristen. Das «LuSong Yuan» hat dafür einiges investiert. So verfügt das um fünf Höfe errichtete Gebäude heute über Bad und Toilette in jedem Zimmer. Doch das sanft renovierte Haus hat seinen Charakter bewahrt. Wie zur Zeit der Yuan-, Ming- und Qing-Dynastie ist der Haupthof des «LuSong Yuan» mit bunten Stoffsegeln bespannt, die vor der Sonne schützen. Überhaupt entfaltet das Haus in seinem Innern eine unvermutete Farbenpracht.

Dafür, dass Hutong-Hotels ihren Charakter behalten, sorgt ein staatlich angestellter «Hutong Developer», der regelmässig «sein» Hutong besichtigt und die Entwicklung mitsteuert. Chinas Regierung hat begriffen, dass diese Quartiere unter Denkmalschutz gestellt werden müssen, weil ihre Einbahnung den Charakter der Stadt zerstört.



Grau in grau: der Ban Chang-Hutong.



Zwischen Baustelle und Verkehr: Kein Platz zu schlecht für ein Spiel.

House of Switzerland Luzern Tourismus nutzt den Auftritt in Peking

Morgen beginnen die Olympischen Sommerspiele in Peking. Die Schweiz ist mit Athleten präsent, aber auch mit einem offiziellen Gästehaus – dem «House of Switzerland 2008». Es dient als Ort der Begegnung für Entscheidungsträger aus Wirtschaft und Politik, wird aber auch für Medaillenfeiern und Medienkonferenzen genutzt. Restaurant und Lounge sind öffentlich zugänglich.

Das House of Switzerland steht unter der Projektleitung von Präsenz Schweiz, die eine exklusive Partnerschaft mit Luzern und der Vierwaldstättersee-Region einge-



Eingang zum House of Switzerland im Art District 798 in Peking.

ZVG

gangen ist. Die Zentralschweiz zahlt drei Millionen Franken ans Gesamtbudget von 4,5 Millionen. Luzerns Tourismusdirektor Marcel Perren ist zwei Wochen direkt vor Ort. «Wir organisieren vier Grossanlässe für Medien und Reiseveranstalter aus Peking, Shanghai und Hongkong.» Das Besondere am Auftritt in Peking sei aber, dass sich Luzern Tourismus zusammen mit elf Partnern aus der Wirtschaft auf einer Fläche von 4000 m² präsentieren könne. Eine Business-to-Business-Plattform dieser Grösse habe es in einem House of Switzerland an Olympischen Spielen bisher noch nie gegeben, so Perren. tl



Hauseingang im Hutong.



Typische Innenhoffassade mit bunten Holzmalereien.

Kochkurse. Für Profis und Hausfrauen. In der Molekularen Küche braucht man vor allem flüssigen Stickstoff und verschiedene Arten von Geliermitteln. Bei Betty Bossi geht es bodenständiger zu und her.

Spektakulär für Koch und Gast

Um ein paar Basisgerichte der Molekularen Küche herzustellen braucht es flüssigen Stickstoff und einige Physik- und Chemiekennntnisse.

RENA TE DUBACH

Mit den Techniken der Molekularen Küche bekommen Sie eine Kiste voll neuer Spielzeuge in die Hand. Und wie bei einigen Spielen, gibt es auch hier Regeln, an die man sich halten muss», sagt Kursleiter Dominik Weckherlin.

An diesem Profi-Workshop Molekulares Kochen, nehmen zwei Küchenchefs, zwei frischdiplomierten Köche, ein Früchtehändler und eine htr-Redaktorin teil. Alle wollen endlich genau wissen, wie man mit flüssigem Stickstoff frittiert, Kaviar aus Schnaps herstellt und geschmackvoll-luftige Schäumchen bastelt.

Bevor wir die Spielzeugkiste öffnen, gibt's aber etwas Theorie. Und die füllt Lücken und pulverisiert Irrtümer. Wenn ist denn schon bewusst, dass der Begriff Molekulargastronomie schon 1990 vom französischen Koch Hervé This erfunden worden war, der darauf kam, althergebrachte Rezepte zu untersuchen, zu erklären und bestenfalls zu verbessern. Manchmal lohnt es sich, nach dem Warum zu fragen,



Olivenöl im flüssigen Stickstoff ergibt Olivenölgriess.

Bilder: Renate Dubach



Dominik Weckherlin gart Fleisch.



Zerplatzen lustig am Gaumen: «Verkapselte» Liköre als Spooncocktails.



Man nehme – etwas Stickstoff.



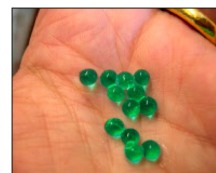
Zarter geht Kalbsbraten nicht.



Ein Schäumchen mit Geschmack.



Dampfende Glace-Herstellung.



Bunt und attraktiv: Likör-Kaviar.

Rezept Sour-Cream Fresh-Ice

Zutaten
500 Gramm Saurer Halbrahm
50 Gramm Rahm
150 Gramm Puderzucker
1 Limette, Schale und Saft
2 Kilogramm flüssiger Stickstoff

Verarbeitung

Alle Zutaten in einem grossen Kessel mischen. Kellenweise flüssigen Stickstoff dazugeben und gut rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Beim Arbeiten mit flüssigem Stickstoff sollte man eine Schutzbrille tragen.

meint Weckherlin heute. Verändert sich etwas am Geschmack des Backwerkes, wenn ich nicht zwei sondern drei Eier beigebe und alle zusammen, anstatt eines nach dem anderen einrühre? «Die Molekulargastronomie ist vor allem ein anderes Denken bei der Produktion. Stichwort: Unfall im Kopf verursachen!» steht dazu im fast 50-seitigen Skript zum Kurs.

Darin sind 23 Gebote der Molekularen Küche aufgeführt: «Alle Produkte haben den gleichen gastronomischen Wert, unabhängig von ihrem Preis», heisst es etwa. Oder: «Die Grenzen zwischen der Welt des Süssens und der Welt des Salzigen werden ausradiert.»

Spektakel und Performance seien absolut zulässig, wenn sie nicht oberflächlich seien, sondern sich

auf eine gastronomische Reflexion beziehen. Dominik Weckherlin formuliert es knapp und klar: «Am Ende des Tages zählt nur, ob der Gast Spass am Essen hat oder nicht.»

Der gelernte Koch hatte eines Tages keinen Spass mehr am Kochen und wechselte in die Computerbranche, bevor er vor sechs Jahren eine TV-Sendung über Ferran Adrià sah und den Schluss zog, dass ihm die Parallelschaltung seiner beruflichen Fähigkeiten – Kochkreativität und Computersystematik – mehr Genuss bringen würde. Das Resultat ist seine Soul Food Factory.

Im Zentrum dieser innovativen Kochschule kommen wir zu einem der spannenderen Teile des Tages: wir frittieren mit flüssigem Stickstoff – nachdem wir den ganzen chemisch-physikalischen Hinter-

Fakten Kurse, Kosten, Daten und Anmeldung

Der «Workshop Molekulares Kochen – Grundlagen für Gastronomen» kostet 500 Franken. Er dauert von 9 bis 16 Uhr und findet dieses Jahr noch am 15. September, 13. Oktober und 10. November statt. Dominik Weckherlin bietet in der Soul Food Factory in Zollikerberg weitere Kurse zum Molekularen Kochen an. rd

www.soulfoodfactory.ch

grund erfahren haben und entsprechend vorsichtig mit dem merkwürdigen Stoff umgehen, wird es mystisch. Rauchschwaden wabern

über den Boden oder steigen aus Schüsseln auf.

Als Erstes gibt es Olivenölgriess auf Brot. Dann frittieren wir Früchtepiessli, überziehen sie mit Schokolade und frittieren sie noch einmal – kalt, im flüssigen Stickstoff natürlich, nicht in Öl. Wir zerschlagen tiefgefrorene Zitrusfrüchte in ihre Segmente – die sehen dekorativ aus und schmecken wie frisch – und essen zwischendurch einen Kalbsbraten, den unser Kursleiter schon am Abend vorher vakuumiert und bei etwas über 60 Grad im Wasserbad gegart hat. Sous-Vide nennt sich dieses Verfahren. Die Kursteilnehmer sind sich einig, dass sie kaum einen zarteren Kalbsbraten gegessen haben.

Wir stellen Likörkaviar und Drinkballs her, indem wir die alko-

holhaltigen Getränke mit einem Geliermittel (Algin) binden und mit einer Spritze in ein Kalkiumchloridbad tropfen lassen. Bald können man diesen Kaviar nicht mehr bringen, prophezeit Weckherlin, man habe ihn langsam zu viel gesehen.

Wir stellen Schäume, Sour-Cream Fresh-Ice, Champagner-Creme her und degustieren kaltheissen Eistee. Alles etwas wild durcheinander und eher auf die Technik der Herstellung achtend, als auf den Geschmack. Die Küchenchefs und Jungköche sich solche Workshops wohl gewöhnt. Die Redaktorin ist späten Nachmittag erschöpft – aber wild entschlossen, beim nächsten Fest mit einem Kühl flüssigen Stickstoffs aufzutauhen und die Anwesenden mit ihren Kreationen zu verblüffen.

Wenn die Betty der Boss ist, wird exakt dosiert,

In der Kochschule von Betty Bossi wird in kleinen Gruppen und genau nach Rezept gekocht und gebacken. Zum Beispiel orientalische Mezze, sprich Häppchen.

KARIN RECHSTEINER

Für einmal verschreibt sich die Kochschule von Betty Bossi in Zürich ganz dem Orient. Die folgenden Stunden werden sich um Orangenblütenwehen, Kurkuma und Couscous drehen, das Thema des Kurses sind die klassischen Mezze,

also orientalische Häppchen. Der Einstieg in die Welt des Abendlandes erfolgt mit einem Glas Prosecco und der Begrüssung durch Kursleiterin Sandra Antonietti.

Sie erklärt den anwesenden Damen verschiedenen Alters die Herkunft und Anwendungsmöglichkeiten der im Kochkurs benötigten, nicht alltäglichen Zutaten, wie Tahina – die Sesambutter. In den ausgeteilten Sichtmappen befinden sich die nach Betty-Bossi-Manier sehr exakten Rezepte, welche ebenfalls kurz erklärt werden. Doch hier werden keine langen



Reden gehalten, jetzt wird gekocht. Und schon wird die alters- aber nicht geschlechtergemischte Truppe in die Küche geschickt, wo die Kochschürze montiert und zur Tat geschritten werden soll. Gekocht wird mehrheitlich alleine, die benötigten Nahrungsmittel und Utensilien stehen an den verschiedenen Arbeitsplätzen der Kochschule bereit.

So entsteht Schritt für Schritt das grosse orientalische Buffet, inklusive Süssspeisen. Die Stimmung in der Küche ist etwas verhalten, ruhig wird geschält, ge-

Eine Kursleiterin der Betty-Bossi-Kochschule in Zürich: Sandra Antonietti.

schnitten, gewürzt, gedämpft und gebrutzelt. Zwischenhand zeigt Kursleiterin Sandra Antonietti einzelne Schritte vor, erklärt Besonderheiten oder macht auf kleine Tricks aufmerksam.

Der lange Weg zum grossen orientalischen Buffet

Gekocht wird praktisch ausschliesslich mit Coop-Produkten, bevorzugt aus der Linie Fine Food. Das ist zwar offensichtlich Product-Placement, doch erwähnt die Kochlehrerin Sandra Antonietti gewissenhaft auch immer die Konkurrenzprodukte. So kommen bei der Beschaffung von spezielleren Zutaten auch die Migros oder die orientalischen und asiatischen Spezialitätenläden zur Sprache. Im ausgehängten Dossier sind sogar die genauen Adressen ebendie-

ser Läden aufgelistet. Dies ist ein sympathischer Service, der von den Anwesenden sehr geschätzt wird.

Während in der Küche emsig gekocht wird, deckt die Kursleiterin bereits den grossen Tisch und bereitet alles für das grosse Buffet vor. Und schliesslich ist auch das letzte



Die süsse Versuchung Baklava.

Rezept Kichererbsen-Püree

Zutaten
Ca. 400 g Kichererbsen, 1 Zitrone, 2 EL Tahina, 4 EL Olivenöl, 1 dl Wasser, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Korianderpulver, 1/2 TL Kreuzkümmelpulver, 1 TL Salz, 1 Prise Zucker.

Verarbeitung

Alle Zutaten fein pürieren, die Paste sollte streichfähig sein. Am Schluss 2 EL glattblättrige Petersilie oder Koriander feinhackend darunter mischen und mit etwas Olivenöl und Petersilie dekorieren. Das Kichererbsen-Püree (Humus) wird mit Fladenbrot gegessen.

kr

Kochkurse. Vom Profi für Laien. Der 18-Punkte-Koch Robert Speth gibt seinen Eleven viele Tipps und Tricks aus der Praxis mit auf den Weg. Der zweite Teil der Kochkurs-Übersicht folgt am 4. September.

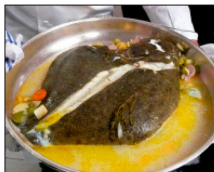
Die Schulbank drücken beim Spitzenkoch

Die weisse Schürze ist umgebunden, ein Glas Weisswein hat Mut für das Kommende gemacht, die acht kochbegeisterten Laien sind eingestimmt auf den langersehnten Eintritt in das Küchenreich von Robert Speth. Beim Apéro auf der sonnigen Terrasse erkundigt sich der Meister nach den Wünschen seiner Eleven und entwirft mühelos einen Menüvorschlag fürs gemeinsame zubereitete Diner. Bei diesem heissen Wetter würde er ein rohes Lachs-Sashimi mit Tempura zur Vorspeise empfehlen, dann könnte eine kalte Gurkensuppe passen. Zum Fischgang hätte er zufällig einen schönen wilden Turbot anzubieten, mit seinen fast drei Kilos gerade richtig für die acht Leute. Und dann könnte man Gnocchi zubereiten, saisongerecht mit frischen Morcheln. Als Hauptgang empfiehlt er eine Mîral-Ente aus dem Ofen mit asiatischem Gemüse und als Dessert drei verschiedene Panna Cotta mit einem Quarksoufflé.

Die immer länger werdenden Gesichter seiner Schüler heilt er mit der Bemerkung «keine Angst, ihr

Kann man bei einem «Koch des Jahres» einfach in die Küche stehen und ihm seine kleinen Tricks ab-luchsen? Ja, man kann. Zum Beispiel bei Robert Speth in der «Chesery» in Gstaad. Aber nur als Gruppe.

ELSBETH HOBMEIER



Der Turbot, frisch aus dem Ofen.



Turbot, fachgerecht serviert.



Speth verrät seine Tipps und Tricks ohne Zögern.

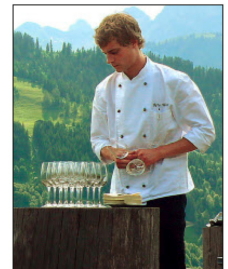


Robert Speth zeigt, wie man Ente und Lachs vorbereitet – die Eleven schauen zu.

Bilder: Elsbeth Hobmeier



Auch das Brot ist selbst gemacht.



Apéro vor Gstaader Kulisse.

Fakten Kurse bei Robert Speth, Koch des Jahres '05

Kochkurse. Mehrmals jährlich lässt Meisterkoch Robert Speth Kochelaien in seine Küche in der «Chesery» in Gstaad. Die maximal acht Leute müssen sich aber als Gruppe anmelden. Im Preis von 260 Franken pro Person inbegriffen ist der Kochkurs am Nachmittag sowie das achtgängige Abendessen, Getränke werden separat verrechnet.

Robert Speth (geboren 1956 in Ravensburg) führt seit 1984 das Restaurant Chesery (1 Michelin-Stern, 18 GM-Punkte). Anmeldung für Kurse: Tel. 033 744 24 51. eho

überlebt diesen Nachmittag spielend» rasch wieder auf.

Die Augen und Ohren kommen mehr zum Zug als die Hände

So ist es. In der spiegelblanken Küche des 18-Punkte-Restaurants Chesery in Gstaad arbeitet an diesem Nachmittag vor allem Meister Speth, die «Lehrlinge» setzen weit mehr Augen und Ohren denn die Hände ein – ihre weissen Schürzen sind auch drei Stunden später noch blütenrein. Zwar versuchen sich alle mal im Rollen von Gnocchi über ein geriffeltes Holzbrett, aber sonst beschränkt sich das Zupacken aufs Eintauchen von Probierlöffeln in die kalte Gurkensuppe oder aufs Halten der Gläser, die Sommelier Ivan Letzter zuverlässig mit einem kühlen Weisswein füllt.

Das macht nichts. Geübt werden kann später im eigenen Heim, jetzt gilt es, möglichst viel von Robert Speths Wissen aufzusaugen.

Die Kostprobe überzeugt die «Lehrlinge» vollends

Der Mann weiss, wovon er spricht, seine Tipps und Tricks sind nicht trockenes Schulwissen, sondern tägliche Praxis. Die Eleven hängen ihm an den Lippen, wenn er überzeugt eine leichte Küche predigt. «Nehmt nur wenig Rahm, Gelatine macht die Pannacotta leichter», sagt Speth. «Die Ente blanchieren wir vor dem Braten, sonst bleibt das Fett unter der Haut hängen – das gilt übrigens auch für eine Schweinshaxe.» Den wilden Turbot – «dass er nicht aus der Zucht kommt, sieht man an diesen klei-

nen Noppen auf der Haut» – reibt er zwar mit sehr viel Butter ein, verspricht aber, diese später abzugliessen. Am meisten Eindruck macht der Gruppe Speths Technik des «Ruhelassens»: Den Fisch wie auch die Ente holt er nach acht bis zehn Minuten aus dem heissen Ofen und lässt sie über längere Zeit stehen. «So verteilt sich der Saft im Fleisch. Das Ganze darf auch auskühlen, kurz vor dem Servieren schiebe ich es nochmals in den Ofen», sagt Speth. Dasselbe Vorgehen empfiehlt er auch fürs Grillieren: Vorbraten, ruhen lassen, fertig machen – «dann ist das Fleisch viel besser».

Die Kostprobe beim achtgängigen «selber zubereiteten» Diner überzeugt vollends. «Das versuche ich zuhause auch», ist der meistgehörte Spruch.

Rezept Sashimi Thunfisch gegrillt mit Soja, Wasabi und Tempura

Für 4 Personen 500 Gramm rotes Thunfischfilet in dicke Tranchen von ca. 3 bis 4 cm schneiden, mit 10 gestossenen Pfeffer- und 2 EL Korianderkörnern marinieren. Die Stücke in der Pfanne in wenig Olivenöl kurz und heiss anbraten, mit süsser Sojasauce und Zitronensaft ablöschen.

Vor dem Tranchieren mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Einige Blattsalate mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Wasabi-maisrettich anrühren. Thunfisch in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden und mit Salatgarnitur, salziger Sojasauce, eingelegtem

Sushi-Ingwer und Wasabi anrichten.

Die Thonfilets sollen innen ganz roh bleiben. Es kann auch die Hälfte des Thunfischs gegrillt und die andere Hälfte roh serviert werden.

Gut passt dazu Gemüse, das im Tempurategel ausgebacken wird. Für den Teig 100 Gramm Tempuramehl in eiskaltem Wasser anrühren, bis es zähflüssig ist. Je eine Prise Salz und Backpulver zugeben, im Kühlschrank aufbewahren. Das Gemüse wird gewürzt, mit Tempuramehl bestäubt und in den kalten Teig getaucht. Sofort in heisser Friteuse ausbacken. eho

kalkuliert, gekocht und sogar geshoppt

orientalische Häppchen vollendet, das farbenfrohe und reichhaltige Buffet wartet auf den Verzehr. Es gibt kalte Meze wie Kichererbsen-Püree (siehe Rezept), Spinat-Jogurt oder Bulgursalat mit Pfefferminze und Gemüse. Bei den warmen Meze ist die entstandene Auswahl noch grösser: Von Hefeteigtaschen mit Fischfüllung über Fleischbällchen mit Sauerkirschen und überbackene Tomaten mit Feta bis zu pikanten Pouletwürfeln und geschmorten Auberginen oder Filo-Röllchen mit Gemüse locken viele farbenfrohe Speisen auf die hungrigen Teilnehmerinnen.

Was natürlich auf gar keinen Fall fehlen darf, ist ausreichend Fladenbrot. Es wird aus einem Hefeteig mit Weiss- oder Ruchmehl, etwas Zucker und Salz, Hefe und Wasser hergestellt. Sandra Antonietti hält fest,

dass es besonders wichtig ist, das Brot nach der kurzen Backzeit (ca. sechs Minuten für die erste Seite und etwa zwei Minuten für die zweite Seite, bis diese goldbraun ist) sofort in ein Tuch oder Alufolie zu wickeln, da-

mit dieses nicht austrocknet und hart wird.

Alle diese Köstlichkeiten werden jetzt gemeinsam bei Kerzenschein und einem Glas Wein gegessen. Apropos



Das Kichererbsen-Püree wird mit frischem Fladenbrot serviert.

Wein: Auch im Nahen Osten, etwa im Libanon, gibt es sehr gute Weine, wie Kursleiterin Antonietti erklärt. Etwa Château Musar, Château Kefraya oder Château Ksara. Auch europäischer Wein wie der Côtes du Rhône oder ein Rioja passen gut zu den klassischen Meze. Eine Alternative kann auch ein einfaches kühles Bier sein.

Die süssen Versuchung aus dem Abendland

Sind die orientalischen Häppchen gegessen, ist die Zeit reif für die Süssspeisen. Einerseits gibt es einen Salat aus einer Honigmelone mit Orangenblütenwasser, etwas Blütenhonig und Zitronenmelis-

senblätter. Andererseits steht das süsseste aller Desserts zum Verzehr bereit: Baklava. Baklava ist ein Gebäck aus Filoteig mit einer Füllung aus Baumnüssen, Mandeln, Zimt sowie Kardamom- und Nelkenpulver. Der Sirup wird mit Zucker, Wasser, Zitrone, Blütenhonig und Rosenwasser hergestellt – und poliert. Können die einen nicht genug davon kriegen, ist den anderen diese Nachspeise zu süss.

Der Kurs endet mit Erklärungen von Sandra Antonietti bezüglich der Haltbarkeit der verschiedenen Meze und ihrer Zutaten. Zudem wird der Betty-Bossi-Shop geöffnet, wo vor Ort eingekauft werden kann. Irgendwie ein bizarres Finale für einen Kochkurs: für die einen ein überraschend kommerzielles Ende, für die anderen hingegen eine passende Einkaufsgelegenheit.

Fakten Kurse, Kosten, Daten und Anmeldung

In der Betty-Bossi-Kochschule in Zürich gibt es ein grosses Angebot verschiedenster Kochkurse. Neben Kursen im Backen, Niedergaren, indischer oder piemontesischer Küche gibt es auch Spezialkurse, etwa für Diabetiker. Gekocht wird in kleinen Gruppen, die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen pro Kurs beschränkt. Im Kurspreis inbegriffen sind die Kursunterlagen sowie das Essen und sämtliche Getränke. Die Preise sind unterschiedlich der besuchte Meze-Kurs kostete 130 Franken. kr

www.bettybossi.ch

Der Brotfisch der Berufsfischer



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete 30 Jahre die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien.

Die Felchen sind wohl-schmeckende Speisefische, die in unseren sauberen Schweizer Seen von den Berufsfischern gefischt werden. Als Interlakens neuer Comestibles-Händler, aus dem gebirgigen Bündner Oberland kommend, erinnere ich mich noch heute gerne an meine erste lukullische Begegnung mit einem wirklich bemerkenswerten Felchengerecht. Im Interlakner Hotel Metropole, im legendären Restaurant Le Charolais, wo einst der weit über die Landesgrenze hinaus bekannte Küchenchef Erwin Leo Stocker das Küchenzepter führte, wurde ich in das Geheimnis der Zubereitung seiner Felchenfilet-Kreation nach Interlakner Art eingeweiht. Die gehäuteten, in Weisswein pochierten Felchenfilets werden mit einer Kräuterrahmsauce, die mit etwas Sauce Hollandaise verfeinert wurde, nappiert und mit kleinen Hechtklösschen, Tomatenwürfeln, Morcheln oder Eier-

schwämmchen und kleinen frittierten Egliflets dekorativ aus garniert. Die Begleitung der Safran-Salzkartoffeln runden den nicht alltäglichen Fischschmaus gekonnt ab.

Der Coregonus, wie der Felchen wissenschaftlich genannt wird, ist eine Gattung von Fischarten aus der Familie der Forellenfische. Diese besonders vielfältige Gattung der Felchen ist innerhalb der Familie der Forellenfische die artenreichste. Von ihrer äusseren Erscheinungsform lassen sich die einzelnen Arten nur schwer unterscheiden. Zur Arbeitsbestimmung dienen den Wissenschaftlern die so genannten Kiemenreusendornen, die in Anzahl und Form von Art zu Art unterschiedlich variieren können. Um bei dieser Vielfalt nicht den Überblick zu verlieren, werden unsere heimischen Felchen in zwei Artengruppen eingeteilt. Nämlich die Schweb- und die Bodenfelchen. Die Schwebfelchen ernähren sich im freien Wasser von kleinsten Organis-

men, dem Zooplankton. Die Bodenfelchen können grössere Nahrung wie Zuckmücken zu sich nehmen. Grössere Bodenfelchen zeigen durchaus räuberische Aktivitäten und vergreifen sich gerne an der Fischbrut anderer Fischarten.

Die gemeinsamen Merkmale aller Felchenarten sind ein lang gestreckter, seitlich abgeflachter Körper. Sie haben einen spitzen, kegelförmigen Kopf. Die Mundöffnung ist vergleichsweise klein und reicht

höchstens bis zum vorderen Augenrand. Die Felchen haben nur kleine Zähne, bei einigen Arten sind diese sogar völlig zurückgebildet. Die Schwanzflosse ist



Un-
überseh-
bare Ähnlich-
keit: Der Felchen stammt
aus der Familie der Forellen.

stark eingekrümmt und zwischen Rücken- und Schwanzflosse besitzen die Felchen eine kleine Fettflosse. Die Schuppen sind im Vergleich zu den Salmoniden relativ gross. Die auffallend silbern glänzende Grundfärbung wird meist durch eine grünlich-bläuliche Tönung auf dem Rücken gekennzeichnet. Die Felchen halten sich in grossen Schwärmen im Freiwasser der mittleren und grösseren Seen der Alpen und Voralpen auf. Die Hauptfanggebiete sind die Schweiz, Süddeutschland und Österreich. Jedoch sind Felchen in der ganzen nördlichen Hemisphäre anzutreffen. Es kommen sogar einige Arten im Salzwasser vor. Die Felchen bevorzugen sauberes, sauerstoffreiches Wasser, in dem sie ausreichend Nahrung finden.

In der Schweiz sind die Felchen die «Brotfische» der Berufsfischer und sind daher von grosser lokaler wirtschaftlicher Bedeutung. Im Zuge der gestiegenen Nährstoffkonzentration in den Schweizer Seen verbesserte sich die Ernährungssituation der Felchen bis in die 80er-Jahre des letzten Jahrhunderts stetig. Gleichzeitig aber verschlechterten sich jedoch ihre Fortpflanzungsbedingungen, weil die sich auf dem Seegrund entwickelnden Eier aufgrund der niedrigen Sauerstoffkonzentration abstarben. Trotz der derzeit sehr guten Wasserqualität, die auf gezielte Gewässerschutzmassnahmen – die vor allem eine Reduktion des Nährstoffeintrags in die Gewässer bewirkte – zurückzuführen sind, werden heute immer noch Felcheneier in Brutanstalten künstlich ausgebrütet und mit frisch geschlüpften Mückenlarven oder mit Plankton gefüttert. Nach erfolgreicher Aufzucht werden die Jungfische in die Seen zurückgesetzt.

Mach mal Pause!

laugenbrezel gefüllt mit Meersalzbutter

ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

Convenience-Sortiment für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Grossabnehmer, Detailisten
Hessbrühlstrasse 8717 Benken SG | Telefon 055 293 36 36 | Fax 055 293 36 37 | info@romers.ch | www.romers.ch

Neue Bücher

Trendiges Reisebuch für trendige Menschen

Er besticht nicht nur durch sein trendiges, buntes Design und seinen Hang zu In-Places (Essen, Trinken, Ausgehen, Shoppen, Freizeit),



sondern auch mit Porträts über Zürcher, mit Rezepten (Zürcher-Geschnetzeltes) oder einem Mini-Glossar (Zürchdeutsch – Deutsch); der Reiseführer «Heidi* in Zürich». Zudem werden Unkundige über den Begriff «Seefeldtuss» ebenso aufgeklärt wie über das Wort «lässig» und darüber, dass Bestellung à la «Ich krieg ein Bier» nicht so gut ankommen. Kurz: ein liebevoll gestaltetes, unkonventionelles, kurzweiliges Stadtführer für urbane (deutsche) Mochtegerne Zürcher. fee

A. Bujones, J. Fahrni, A. Goldmann-Hurschler, R. Mathis, **Heidi* in Zürich**, Werd Verlag, Fr. 32.–

Wie kleine Edelsteine des Genusses entstehen

Der zweite Band ist da, und auch in «Sweet Gold 2 – Pralinen, Marzipan, Eis» lässt Bernd Siefert, Konditor und Pâtissier aus Passion, Pralinen wie Edelsteine des Genusses aussehen. Schritt für Schritt zeigt der Weltmeister, wie Pralinen, aber

auch kleine Skulpturen aus Marzipan und grosse aus Eis entstehen. Bildlich festgehalten hat die Meis-



terwerke des 41-Jährigen der Fotograf Matthias Hoffmann. Ein prächtiges, unverzichtbares Buch für alle Konditoren und Pâtissiers. fee

Bernd Siefert, **Sweet Gold Band 2**, Matthias Verlag, Fr. 124.–

Gesunde und attraktive Küche dank Dampfgaren

«Natürlich steamen!» heisst das Buch, das die Haushaltsgerätefirma V-Zug zusammen mit Stefan Meier vom Gasthaus Rathauskeller in Zug



herausgegeben hat. Es zeigt, wie mit modernster Steamer-Technik und vielfältigen, frischen Produkten sowohl gesunde als auch attraktive Gerichte entstehen. Das schonende Dampfgaren ist nicht nur simpel, das Resultat entspricht auch den neuesten ernährungstechnischen Erkenntnissen. fee

Stefan Meier, **Natürlich steamen!**, Orell Füssli Verlag, Fr. 59.–



Wilhelm Tell mit Gessler.

Die deutsche Lindner-Gruppe setzt in ihrem Interlakner Hotel «Beau Rivage» aufs Motto Pure Swissness. Erstes Zeichen ist ein neues Tell-Package.

ELS BETH HOBMEIER

Beitritt der Gast die elegante Jugendstilhalle des «Beau Rivage» in Interlaken, wird er freundlich auf hochdeutsch begrüsst. Die Réception, die Service-Crew, das Bar-Team sind zum allergrössten Teil mit Deutschen besetzt, und auch die Direktorin Amelie Wegeler hat erst vor kurzem von Frankfurt nach Interlaken gewechselt. Diese bundesdeutsche Präsenz ist an sich nicht verwunderlich, zählt die Lindner Hotels AG mit Sitz in Düsseldorf und einem Jahresumsatz von 130,8 Mio. Euro (2007) doch zu den zehn bekanntesten Hotelgruppen Deutschlands. Von den 33 Lindner Vier- und Fünfsternehäusern mit knapp 4000 Betten stehen nur 4 in der Schweiz: eines in Crans-Montana, eines in Interlaken, zwei (samt Alpentherme) in Leukerbad.

Die «Beau-Rivage»-Gäste stammen zu je 20 Prozent aus Deutschland und der Schweiz. Dieser Marktanteil soll – neben UK und USA – jetzt massiv ausgebaut werden. Dazu David Graefen, Marketingleiter für die Schweiz: «Wir wollen uns als deutsches Unternehmen stärker einbringen in den regionalen Markt. Unser neues Motto heisst deshalb Pure Swissness.» In verschiedenen Arrangements will das «Beau Rivage» ab sofort «schweizerische Tradition, Geschichte und Kultur thematisieren und erlebbar machen».

Aus rund 50 Projektideen, so David Graefen, ist als erstes Package ein Wilhelm-Tell-Arrangement entstanden, das diesen Sommer angeboten wird: Zu zwei bis fünf Übernachtungen gehört eine Vor-

Swissness pur mit Tells Hilfe



Die Frauen haben in der aktuellen Regiefassung mehr denn je zu sagen.



Lindner spannt mit Tell zusammen: Marketingleiter David Graefen und Direktorin Amelie Wegeler mit dem Tell-Darsteller.

stellung der Interlakner Tell-Festspiele auf den besten Plätzen der gedeckten Tribüne. Zum Spielplatz in Matten wird der Gast per Pferdekutsche chauffiert, und vor der Vorstellung hat er Gelegenheit, hinter die Kulissen zu schauen und Tell, Gessler & Co. von ganz nahe kennenzulernen – das macht Spass und wird als «Extra» geschätzt. Ein Wilhelm-Tell-Cocktail, ein rotweisser Pin und Schweizer Spezialitäten im Hotel runden das Angebot ab, das 2008 bis zum 6. September gilt und auch 2009 wieder aufgenommen werden soll.

Im Winter 08/09 plant das «Beau Rivage» ein Ski-Arrangement auf den Spuren von James Bond; zurzeit läuft laut David Graefen die Auswahl eines Frühlings- und Herbst-Pure-Swissness-Angebots. Das Haus habe auch bereits Interesse an einem Beitritt zu den Swiss Historic Hotels angemeldet und hoffe, diesen bis 2010 verwirklichen zu können.

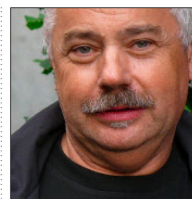
1. Hans Meier, seit wann machen Sie aktiv bei den Tellspielen mit?
Ich habe schon als Bub in kleineren Rollen mitgespielt und bin dann 1987 richtig eingestiegen. Inzwischen komme ich auf rund 430 Vorstellungen. Die schönste Rolle wäre für mich der Gessler – wenn den 2000 Leute inbrünstig hassen, dann hat er gut gespielt. Leider kann ich nicht genug gut reiten.

2. Die Handlung ist gegeben, doch die Regie und der Text wechseln alle paar Jahre. Ist es schwer, immer wieder neue Texte lernen zu müssen?
Neues zu lernen, geht ja noch, aber den alten Text zu vergessen, das ist weit schwieriger. Da wir schon ab März, und im Juni gar jeden Abend proben, sollte man's ja irgendwann doch können.



Bilder 2/3

Der Rütlichschwur aus einer etwas anderen Perspektive.



Personen

Hans «Housi» Meier

Alter: 56-jährig
Funktion: Mitglied Werbe-gruppe Tell Freilichtspiele Interlaken. Er spielte unter anderem den Walter Fürst und den Stauffacher.

3. Finden Sie immer genügend Schauspieler?
Frauen und Kinder hat's genug, Mangel herrscht an jüngeren Männern. Wenn man im Berufsleben steht, sind die vielen Proben und die Aufführungen halt nicht einfach zu verkraften.

4. Es spielen auch viele Tiere mit und stehlen den Akteuren oft gar die Show...
Das ist leider so. Wenn der Kater vom «Sonnen»-Wirt über die Bühne schleicht, was er regelmässig tut, haben wir keine Chance. Ein Highlight sind auch die Kühe, die für jede Vorstellung drei Kilometer von Wilderswil herwandern. Wegen dem Milchverlust erhalten sie die grössere Gage als wir – ein jeder Schauspieler bekommt 5 Franken pro Probe und 15 Franken pro Aufführung. Insgesamt sind 24 Pferde, 10 Kühe und einige Ziegen auf der Lohnliste. eho

Ein Schiffskapitän hoch in den Bergen

Die höchstgelegene Schifffahrtlinie Europas: Zwischen Sils und Maloja verkehrt das Kursschiff «Segl Maria» – seit hundert Jahren.

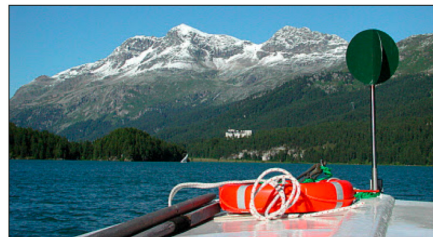
SILVIA CANTIANI

Schiffskapitän Franco Giani bringt nichts aus der Ruhe. Seit 40 Jahren führt er erfolgreich weiter, was seine am italienischen Comersee beheimateten Vorfahren aufgebaut haben. Längst gehört die «Segl Maria» zum Inventar auf dem grössten See Graubündens. Das zweimotorige Kursschiff transportiert täglich bis zu 80 Passagiere auf dem Silsersee, die des Lobes voll sind. «Fantastisch», unterstreicht auch Aria-



Schiffskapitän Franco Giani.

ne Ehrat, Geschäftsführerin der regionalen Tourismusorganisation Engadin St. Moritz. «Diese Schifffahrt ist ein Erlebnis, komplementär auf dem Markt und top.» Sie hat kürzlich die Anlegestellen besucht und mit Passagieren gesprochen. «Die Leute freuen sich alle auf die Schifffahrt.» Und selbstverständ-



Bilder Silvia Cantiani

Bis zu 80 Gäste pro Tag gehen auf dem Silsersee an Bord.

lich könne die vom Bund konzessionierte Schifffahrt auf dem Silsersee vor Ort noch besser vermarktet werden, blickt Ariane Ehrat optimistisch in die Zukunft.

Zuversicht entspricht auch dem Naturell von Kapitän Franco Giani. Er ist auch in einer atemberaubend schönen Umgebung tätig. Die Ber-

ge weiss überzuckert, darüber stahlblauer Himmel, darunter saftig grüne Bergwiesen. Und dann der grün-blaue Silsersee. Die Kreuzfahrt vor dieser Kulisse begeistert. Vom Bootsteg in Sils Maria geht es an der Halbinsel Chastè vorbei. Angefahren wird der Weiler Plaun da Lej, wo Franco Giani

schon mal das Schiffshorn betätigen muss. Alles geht blitzschnell und ohne Aufhebens. Gäste gehen und kommen. Signor Giani setzt den Kapitänshut auf und kassiert, bitteschön in bar, wie eh und je. «Ich bin eine private Gesellschaft», pflegt er auf italienisch zu sagen, wenn wieder mal ein Gast seine Kreditkarte zückt oder das Halbtaxi. Deutsch hat Giani nicht gelernt, Italienität ist sein Kapital. Bewunderung von einer Kuhherde am Ufer und einer Segelschiffbesatzung auf hoher See. Dann ist Zwischenhalt in Maloja-Capolago, das die «Segl Maria» derzeit viermal pro Tag anfährt – nach Fahrplan.

Promis und Normalsterbliche, Wanderer, Wasserfreier, Stammespublikum, rund 3000 Passagiere pro Saison transportiert der Kapitän. Das ist genug, um ein weiteres Jahrhundert zu planen. «Für mich sind alle Gäste Könige, ich bin nur der Schiffsführer», so Franco Giani.

Schoggi und Wein – eine Verbindung auf dem Prüfstein

Über kaum eine andere Kombination wird unter Weinliebhabern so leidenschaftlich gestritten wie über Schokolade und Wein. Weinkiller oder nicht? Ein Sensorik-Workshop von Coop will beweisen, dass zwei vermeintliche Erzfeinde perfekt harmonieren können: Unter der Leitung von Degustator und Weinakademiker Hans Babits werden zu einer Auswahl von Schaum-, Weiss- und Rotweinen fünf Edelbitterschokoladen probiert. Der Kurs, der in Zürich, Bern, Basel und St. Gallen stattfindet, bietet auch ohne Vorkenntnisse viel Genuss. fee

www.academie.org/schokolade_und_wein.htm

Chef empfiehlt eigenhändig gefischten Lachs

Wenn im Hotel Seeburg in Luzern Red Lachs bestellt wird, dann weiss Hoteller Thomas Schärer ganz genau, was auf den Tisch kommt: Jedes Jahr, wenn die Behörden Alaskas für kurze Zeit die Lachse für den Fang frei geben, reist Schärer höchstpersönlich nach Nordamerika und fischt diese Gattung aus dem eiskalten Kenai River. Auch dieses Jahr hat er mehrere Dutzend Kilos dieser unzuchtbaren Delikatesse in die Schweiz gebracht, filetiert, mariniert und geräuchert. Ab 13. August dann wird der Red Lachs, der als einer der besten Wildlachs Alaskas gilt, die Speisekarte in der «Seeburg» bereichern. fee

Blick auf Berge und See im «Badrutt's»



Eine schlichte, mit grossen Fenstereisen ausgestattete Glasfassade bietet neu ein einzigartiges Badevergnügen: Die neu renovierte **Badelandschaft** im edlen Hotel Badrutt's Palace in St. Moritz ermöglicht einen prächtigen Ausblick auf den St. Moritzer See und die umliegende Engadiner Bergwelt. Dank der Glasfront erscheinen auch der Pool mit seiner unverwechselbaren ovalen Form und der Granitfelsen mit Wasserfall in einem neuen, strahlenden Licht. fee

Pontresina hat ein Hotel mehr in der höchsten Klasse

Das Engadin verfügt über ein weiteres 5-Sterne-Superior-Hotel: Das Grandhotel Kronenhof in Pontresina wurde von hotelleriesuisse neu in der höchstmöglichen Kategorie eingestuft. Zusätzlich wurde es noch in den Spezialisierungskategorien Wellness Stufe 2, Ferienhotel und familienfreundliches Hotel klassiert. Nach dem Bau der Wellnessanlage und den 28 neuen Zimmern freut sich das Direktionssepaar Jenny und Heinz E. Hunzeler besonders über die Klassifikationen: «Wir sind stolz, dass wir nach der ersten Saison im neuen Grandhotel mit unserem Team eine so hohe Qualität auf konstantem Niveau bieten können.» fee

ANZEIGE
Valentine
Fritosen Tellerröster Taigewürkchen
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch



Food

Non-Food

Gastro-Grosshandel

prodega

Prodega CC	Tel./Tél.
2504 Biel/Bienne	032 344 68 68
7000 Chun/Chêne	081 286 14 14
1964 Contrex	027 345 33 33
1023 Crêtler	021 633 13 13
8953 Dettlacher	044 744 75 75
8600 Dübendorf	01 824 81 81
1762 Givislioz	026 460 63 63
3627 Heimberg	033 430 56 56
6010 Kriens	041 340 60 60
3302 Moosseedorf	031 858 48 88
4623 Neudorf	062 387 97 97
4133 Pfäfers	061 826 29 29
4153 Reinach	061 717 72 72
6343 Rotkreuz	041 790 85 85
5102 Rapperswil	062 889 30 30
8803 Rüschlikon	01 704 65 65
2072 St-Blaise	032 756 22 22

www.prodega.ch

Gastro-Grosshandel

Frische für Profis.

Cash+Carry CC A Angehrn
Werde für Profis.

CCA-Frischmarkt
CCA-Lebensmittelmarkt
CCA-Nonfoodmarkt

CCA-Grosses
CCA-Präpariert
CCA-Supermarkt
CCA-Spezialmarkt
CCA-Präpariert
CCA-Nonfoodmarkt

www.cca-angehrn.ch
Grafstrasse 10, 8000 Zürich
0800-330333

Gastro-Einrichtungen

FRIGONORM
Kühlmöbelbau
JUNG GASTROBAU

Bern: 031 951 23 73
Lausanne: 021 625 92 50
www.ladenbau-jung.ch

Berufsbekleidung

image:wear
Tel: 032 260 60 60, Fax: 032 260 68 68
www.image-wear.ch, info@image-wear.ch

Geschäftswäsche und Freizeitkleidung
(Design- und Kollektionskonzepte)

Europäische Lieferanten für geschäftswäsche
P.M. 1. Klasse in der Lage auf alle Wäsche

image:wear
STRAUSS & KÖNIG AG

Gastro-Einrichtungen

schärerker

DER SPEZIALIST FÜR DIE FABRIKATION UND EINRICHTUNG VON GROSSKÜCHEN UND SELF-SERVICE-ANLAGEN

Domizilstrasse 11 - 3000 Bern
Tel: 032 318 20 40 - Fax: 032 318 20 40
www.schaererker.ch - info@schaererker.ch

Gastro-Grosshandel

GROWA

Gross CC	Tel./Tél.
4512 Bülach	052 644 21 44
3027 Bern-Böhmli	031 996 80 40
3543 Emmenbrunn	054 402 30 13
4800 Langenthal	062 979 00 90
3612 Wädswil	033 626 16 16

Internet: www.growa.ch

Kaffeebörse

Jilly

ILLYCAFE AG, 8800 Thônex
Tel. 044 723 10 20, Fax 044 723 10 21
illycafe@illycafe.ch, www.illycafe.ch

Interieurbau

Strasser

Gastro-Interieurbau
Hotel-Interieurbau
Hotel-Empfangsanlagen

3008 Thônex
Tel: 032 334 24 24
info@strasser.ch
www.strasser.ch

Kaffeemaschinen

cafina
Kaffeemaschinen für
Geschäfte und Betriebsküche

Cafina AG
Römerstrasse 2
5502 Hunzenschwil
Tel. 062 889 42 42
Fax 062 889 42 89
info@cafina.ch, www.cafina.ch

Kassensysteme

STOR

STOR AG, Spiezstrasse 1, Postfach 50
3157 Emmenbrunn
Tel. 041 645 00 30
www.stor.ch, info@stor.ch

ADDIPOS
KASSENSYSTEME & CREDITCARDTERMINALE

Gastro-Grosshandel

**Da oltre 40 anni,
la differenza c'è
e si vede!**

winehouse
www.winehouse.ch

Weinhandel

winehouse
Das Weinkonzept für
Kantinen und Hotels

www.winehouse.ch

Möbel für innen und aussen

saruli
Beliebteste Möbel
Gartenmöbel, Wohnmöbel

www.saruli.ch

Harneschilde/Werkeartikel

HAENNI PROMOTION
Werbe- und Geschenkartikel
Harneschilde mit Stil und Qualität,
starken Harneschilde, von Hand und von der Maschine

Gesamterstellung Schweiz
Bernstrasse
Cheratte 45, CH-8100
Tel: 091 831 41 08, E-Mail: info@haenni-promotion.ch
www.haenni-promotion.ch

Textilien

standardtextile
Weil der erste und
letzte Eindruck des Tages
die besten sein sollten.

STANDARDTEXTILE AG, CH-8100 Bern
Tel: 078 778 41 31, info@standardtextile.ch
www.standardtextile.ch

Sicherheit

ippengros
Tel: 091 986 49 60
Tel: 091 791 56 61

Sicherheit

SIZU AG
Sicherheit ist Zukunft

Night-Manager
Night-Audit
Night-Porter

Die Mitarbeiter, die Sie brauchen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten

Überlegen Sie sich noch selbst vor unserer Dienstleistung und lassen Sie sich Markt 48 Stunden eine unverbindliche Offerte anbieten

0211 300 300
Fax: 0211 300 300
Tel: 0211 300 300
Fax: 0211 300 300
www.sizu-ag.ch

Übersetzungsdienst

GASTROTEXT
Ich übersetze
Ihre Speisekarte.

www.gastrotext.ch
079 555 05 56

Wellness-Anlagen

WELLNESS
Halle 600m2
grosse Ausstellung
in Kriens/LU
www.wellnesspartner.ch



Campings

Les campings d'aujourd'hui ne ressemblent plus à ceux d'il y a trente ans.

Page 22



Hôtels isolés

Notre journal présente cette semaine trois hôtels isolés, dont l'Hôtel Weisshorn.

Page 23

Quatre cents produits inventoriés

D'ici la fin de l'année, la Suisse aura inventorié son patrimoine culinaire. Responsable du projet, Stéphane Boisseaux, explique ce que cet instrument apportera.

MIROSLAW HALABA

L'inventaire du Patrimoine culinaire suisse s'achève. Que vous reste-t-il à faire?
Il nous reste les fromages et les produits laitiers à travailler. La description de quatre cents produits alimentaires devrait ainsi être terminée entre novembre et décembre.

Quand et comment aura-t-on accès à cet inventaire?
L'accès principal se fera par une base de données accessible sur internet qui devrait être ouverte au public début décembre au plus tard. Un cd-rom sera remis à la Confédération et aux cantons qui nous ont aidés dans ce travail. Il est également prévu de publier un livre.

Comment ces produits seront-ils présentés?
Chaque produit fera l'objet d'une description, de deux à trois pages A4, portant sur son histoire, son mode de fabrication et à des données économiques. En marge, on trouvera son lieu de fabrication, son nom, ses caractéristiques et ses ingrédients.

Comment ferez-vous connaître cet inventaire?
Nous ne voulons pas qu'il reste dans des tiroirs. Aussi, diverses institutions vont-elles nous aider à le mettre à la portée du public. Je citerai les centrales de vulgarisation agricole Agri-dea, de Lausanne et de Lindau,

les marques régionales de produits du terroir, des musées qui sont en train de se mettre en réseau pour exploiter ces données.

Et les professionnels de la restauration, ont-ils déjà manifesté de l'intérêt pour cet inventaire?

Oui. Frédéric Girardet est membre de notre comité de patronage et Georges Wenger, qui possède une très grande bibliothèque sur les produits, nous a prêté main forte.

Nous espérons aussi que les restaurants mettront notre livre à disposition de leurs clients.

Avez-vous eu un modèle pour faire ce travail?

Oui et non. Les pays environnants ont fait de tels inventaires, mais leurs standards de qualité ne correspondaient pas à ce que la Suisse souhaitait avoir. Nous avons donc dû inventer un modèle institutionnel que l'on peut qualifier d'original.

Qu'a-t-il d'original?

Il y a notamment son caractère fédéraliste, certains produits se trouvant dans plusieurs cantons, parfois, avec des noms différents. Original est aussi le fait que nous avons concentré nos recherches historiques sur les 19^e et 20^e siècles. Il ne sert à rien de remonter aux Romains, le plus intéressant dans l'évolution de l'alimentation ayant eu lieu durant ces deux derniers siècles. La plupart des produits inventoriés ne sont d'ailleurs pas plus anciens.

Quels ont été les défis de ce travail?

Le principal était financier. Il n'y a, en Suisse, aucune institution qui s'occupe réellement du patrimoine culinaire. Il a donc fallu convaincre nos partenaires de créer une ligne budgétaire pour cela. Un autre défi a été de constituer une équipe de gens compétents, car nous n'avons pas en Suisse de formation spécifique sur ces questions. Il a donc fallu trouver une méthodologie pour chercher les informations.

Quelles ont été vos principales sources d'informations?

Les bibliothèques cantonales, les ouvrages de références, comme l'atlas du folklore suisse, les dictionnaires des patois et des livres de recettes. Mais nous avons aussi beaucoup parlé avec les producteurs qui ont relu nos fiches.



«Le tourisme pourra reprendre dans ses brochures des anecdotes liées aux produits.»

Stéphane Boisseaux
Chef de projet

Qui pourra principalement tirer profit de cet inventaire?

En premier lieu, les professionnels des branches et les paysans qui ont une tradition dans la fabrication. Je pense ici aux bricolets, par exemple. Le tourisme sera aussi un bénéficiaire. Il pourra reprendre dans ses brochures des histoires et des anecdotes liées aux produits.

L'inventaire jouera-t-il un rôle dans le cadre de manifestations comme le Salon suisse des goûts et terroirs, à Bulle, ou la Semaine du goût?

Nous sommes en contact étroit avec les organisateurs du Concours national des produits du terroir pour définir notamment les critères de participation au concours. A Bulle, où nous



Bilder Mirosław Halaba

En Suisse, les produits de boulangerie et les produits carnés sont plus nombreux que les fromages.

avons déjà eu l'occasion de présenter notre inventaire, nous pourrions envisager une mise en valeur de certains produits.

Nos voisins européens ont aussi fait des inventaires. Quelles sont les motivations pour entreprendre un tel travail?

Il y a une tendance à vouloir sauvegarder les cultures et les patrimoines immatériels. On a constaté, au cours des vingt dernières années, qu'il y avait là des savoir-faire de valeur qu'il importait de conserver au même titre que les paysages ou les bâtiments historiques.

Suite à la page 22

Depuis quatre ans

L'inventaire du patrimoine culinaire suisse a été mené à bien, sous l'égide de l'Association Patrimoine culinaire suisse, par une équipe de sept experts dirigés par Stéphane Boisseaux, un spécialiste français des produits du terroir.

Le projet, qui a débuté en 2005, dispose d'un budget de 2 millions de francs financé, à part égale, par la Confédération, les cantons – «tous les cantons», insiste le chef de projet – et des privés. Il a pour origine un postulat déposé en 2000 par le conseiller national

Josef Zisyadis. L'inventaire, qui sera terminé d'ici la fin de l'année, répertorie 400 produits alimentaires traditionnels.

Ceux-ci doivent répondre à trois critères: avoir une valeur particulière pour les gens d'une région, d'un canton, voire de la Suisse entière; être connus depuis au moins quarante ans (ce qui signifie qu'ils ont été transmis d'une génération à l'autre); être confectionnés et consommés à l'heure actuelle.

mh

www.patrimoineculinaire.ch

« Avec Fidelio dans mes Hôtels, je voyage sereinement !! »

Philippe Guénat
Hôtel Les Matras (Geneva), Hôtel Les Horloges (Pierrefort), Hôtel de la Couronne (Morges), Hôtel le Boulevard (Lausanne)

hotelesuisse
L'Association des Hôtels de Suisse

Plus d'informations:
www.checkindata.com
Tél. 021 632 91 00

CHECK IN DATA

Chez eux chez les meilleurs

Des lits vides? Faites-le nous savoir!

CHF 99.00 pour 4 semaines de présence en ligne

Votre shotel special: sur www.swiss-hotels.com

hotelesuisse
Téléphone 031 370 42 26
hotelspecials@hotelesuisse.ch

hotelesuisse
Swiss Hotel Federation

BRITA
Professional

OFFENSIVE PROPRETE 2008
www.brita.ch

PURITY 1200 CLEAN & CLEAN EXTRA

LINGE Éponge

Pour le bien-être de vos invités dans la salle de bain et au lit.

standard textile
Rue de la Gare 10
1000 Lausanne
Tél. 021 632 91 00

La TV du futur entre à l'hôtel

Les technologies poussent la porte des hôtels! Les solutions multimédia inter-actives appropriées aux besoins de l'hôtellerie sont en effet toujours plus nombreuses.

ALEXANDRE NICOLIN

Si, au niveau international, de grands groupes tels que le français Locatel ou le norvégien Otrum se partagent le marché, la Suisse romande tient en Rosari IT Services une petite entreprise aux compétences reconnues. Pour preuve, elle compte parmi ses clients l'Hôtel Negresco de Nice, le Four Seasons Hôtel des Bergues ou encore l'Hôtel de la Réserve à Genève. Max Rosari, CEO de la société, brosse un portrait de la branche et de ses perspectives.

«Il s'agit de la génération iPod»

«Les gens comprennent de moins en moins que, payant le prix fort pour une chambre d'hôtel, cette dernière soit moins bien équipée que leur propre foyer», déclare Max Rosari. En d'autres termes, les fruits frais, la

bouteille d'eau, le frigo plein, le fax, voire même une connexion Wi-Fi ne suffiront bientôt plus à satisfaire une clientèle de plus en plus avide de technologies.

Beaucoup de jeunes directeurs l'ont compris et conçoivent désormais le téléviseur de la chambre d'hôtel non plus comme un simple récepteur de programmes télévisés, mais bien comme un moniteur connecté vers le monde extérieur. «Il s'agit de la génération iPod», relève Max Rosari. «Ils sont on-line en permanence, possèdent des iPod, des BlackBerry, etc... En tout cas, pour sûr, le pay per view est mort», ajoute-t-il.

«Nous proposons des Ferrari et des vélos»

Une société telle que Rosari IT Services propose des solutions d'IT, de PayTV, de multimédia, d'internet et de communications, totalement personnalisées et est capable

de prendre tout en charge de A à Z. C'est-à-dire fournir les câbles, les switches, mettre en place le Wi-Fi, les téléphones, s'occuper de la délicate gestion des droits d'auteur des films, installer les jeux, l'offre musicale etc...

En matière de signalisation, les exigences divergent également. «Nous proposons des Ferrari et des vélos», sourit Max Rosari. Si certains établissements se contentent de simples messages personnalisés souhaitant la bien-

venue au client, d'autres désirent des solutions beaucoup plus pointues. Par exemple, un système qui permette à la femme de chambre de communiquer via le téléviseur au service technique une information de l'ordre de «l'eau chaude de la chambre 504 ne fonctionne pas ou le frigo pose problème».

Le coût se situe entre 100 000 et 400 000 francs et les clients sont surtout des hôtels 4 ou 5 étoiles. «Nous proposons cependant des offres plus compactes pour des établissements de moindre catégorie», précise Max Rosari. Il s'agit parfois de combler des désirs exor-

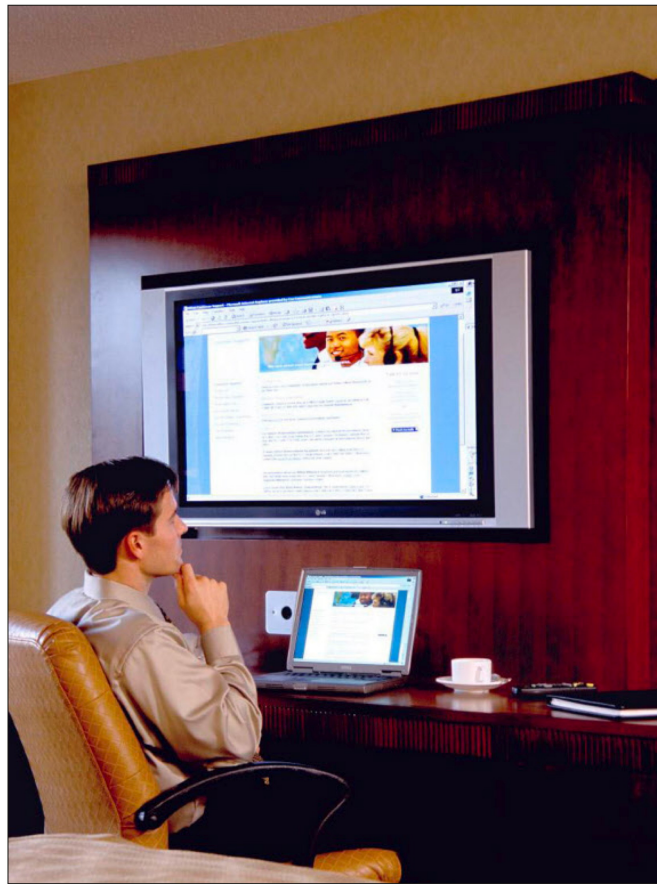
bitants. A l'instar de ce chef d'Etat, qui lors d'un séjour, désirait 26 lignes de téléphone analogiques qu'il a fallu installer en quelques jours. Ou encore ce client qui souhaitait pouvoir surveiller sa Rolls-Royce depuis le restaurant de l'hôtel. «Nous avons placé une webcam dans le parking, reliée à l'écran de son portable, via le téléviseur de sa chambre», raconte le directeur de Rosari IT Services.

Deux grandes tendances se dessinent pour le futur

A l'avenir, Max Rosari anticipe deux tendances. D'une part, les

téléviseurs des chambres seront des «fenêtres vers l'extérieur», de véritables plates-formes de communication. D'autre part, les écrans de télévision diffuseront de la publicité.

Pour l'instant, les hôteliers se montrent plutôt réticents, «mais la vérité c'est qu'ils font déjà de la publicité. Notamment par le biais des brochures de luxe qui font la promotion de marques de très haut de gamme, qu'il s'agisse de bijoux, de montres ou de voitures, et qui sont bien mises en évidence dans leur lobby ou dans les chambres», conclut Max Rosari.



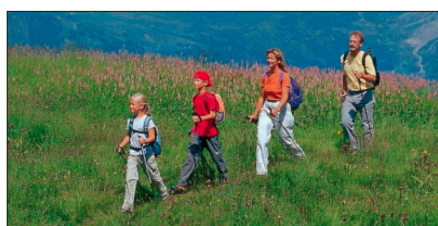
Les écrans de télévision des chambres d'hôtels ne sont plus seulement utilisés comme des récepteurs de programmes télévisés, mais bien comme des moniteurs connectés vers le monde extérieur.

Des randonnées avec des présentations par clip vidéo

Guidage par GPS mais aussi clips vidéo sur portable, un nouveau produit place Villars au rang de novateur en matière de randonnée.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

C'est peu dire que les nouvelles technologies de l'information et de la communication ont permis de belles nouveautés dans le domaine de la randonnée, il suffit en effet de penser au GPS. En la matière, Villars va, depuis la semaine dernière, encore plus loin. En collaboration avec le spécialiste de la cartographie Géomatic, l'office du tourisme de la station vient, en effet, d'ouvrir cinq nouveaux parcours thématiques. Le guidage se fait bien sûr par GPS, mais – et



A Villars, les randonnées peuvent se faire avec un guidage par GPS agrémenté de clips vidéos.

c'est là la véritable nouveauté – il est augmenté par de petites présentations par clip vidéo.

«La création de ces cinq nouveaux parcours nous a amené à réfléchir sur leur signalisation», déclare Emmanuel Estoppey, res-

pensible et créateur des circuits. Il poursuit: «Pour des explications exhaustives, nous aurions dû poser de trop nombreux panneaux indicateurs».

Au lieu de cela, c'est à des PDA (Palm, Pocket PC, etc.) que le spé-

cialiste propose d'avoir recours. Ainsi, équipé d'un appareil qu'il peut louer (15 francs la journée) à l'office du tourisme, le randonneur n'a qu'à se laisser guider et, périodiquement visionner un clip de présentation des espèces de la faune alpine. Ce sont des balises qui, automatiquement, déclenchent le processus, de là il n'aura plus qu'à déclencher (à l'aide d'un stylet) la diffusion du film préenregistré dans l'appareil.

Une cinquantaine de clips sont ainsi proposés avec, pour thèmes, la faune (moyenne montagne, parois et adrets, mammifères alpins) et les oiseaux (étage subalpin) de la région. Ils sont issus du travail du photographe et cinéaste animalier Eric Dragesco de Gryon qui en a également assumé la sonorisation. Côté technique, «la remarquable flexibilité des PDA actuels permet

une grande souplesse», souligne Thierry Pilet, directeur de Géomatic Ingénieries, le développeur, entre autres de Geolives, un site qui propose des cartes pour toute l'Europe. L'avantage: des mises à jour tout temps, notamment par simple téléchargement.

Au budget de l'opération: environ 40 000 francs. Une somme qui comprend l'achat de cinq appareils, du développement du système et de son adaptation – c'est le poste le plus important – la réalisation de la cinquantaine de films.

«Pour le moment, nous ne pouvons encore proposer que des versions françaises, mais nous travaillons déjà à les faire traduire en allemand et en anglais», termine Serge Beslin, le directeur de Villars Tourisme. De même, il a prévu d'augmenter très rapidement le parc d'appareils (quatre sur cinq étaient «en route» le week-end dernier).

Autre nouveauté annoncée pour ces prochains mois: la possibilité de téléchargement de l'itinéraire de randonnée choisie directement sur son Pocket-PC via internet. Si le prix de ce téléchargement n'est pas encore défini, il devrait se situer aux alentours de 10 francs.

En bref

Suisse

Améliorer la Signalisation touristique

Des efforts devraient être faits en Suisse pour améliorer la signalisation touristique. C'est l'avis du directeur de la Fédération suisse du tourisme (FST), Mario Lütolf. S'exprimant dans le dernier bulletin d'information de la FST, il note que, contrairement à la Suisse, les pays avoisinants ne manquent pas de saisir les chances qu'offre cette signalisation pour attirer l'attention des touristes en transit sur leurs produits touristiques. Mario Lütolf lance, par conséquent, un appel à ceux qui souhaiteraient collaborer afin de doter la Suisse d'une signalisation digne de ce nom. mh

Public viewing: une seule autorisation



Alain D. Bollat

Les organisateurs de retransmission d'émissions télévisées (**public viewing**) ne devront, à l'avenir, demander qu'une seule autorisation – et, ceci, auprès de la Suisse – s'ils veulent divertir leur public avec un grand écran. C'est ce qui ressort, estime Gastro-Suisse, de la décision du Tribunal administratif fédéral concernant le tarif pour le public viewing prise le 23 juillet. Cette décision, écrit encore Gastro-Suisse, établit que des tiers, comme l'UEFA, par exemple, «n'ont pas le droit d'exiger eux-mêmes des licences pour la projection publique d'émissions télévisées». mh

Des offres forfaitaires pour le Grand Tour

Le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut a développé l'offre liée au «Grand Tour», cette randonnée en dix étapes qui s'effectue dans le triangle Gruyères-Gstaad-Montreux. Les initiateurs de cette offre lancée en 2007 ont, en effet, mis sur pied un forfait de dix jours et un forfait de trois jours. Le premier, qui permet au randonneur de faire cent vingt kilomètres de marche, est vendu au prix de 850 francs par personne en chambre double. L'hébergement se fait dans des hôtels, des cabanes et sur la paille. Il comprend le petit-déjeuner et les repas du soir. Le second forfait est proposé au prix de 220 francs. mh

Restaurants: que mangent les employés?

Que mangent les employés dans les restaurants où ils travaillent? C'est la question que l'hebdomadaire professionnel «Express» a posé, par le biais d'une enquête menée par GastroCall, à 252 restaurateurs de Suisse alémanique. L'enquête a montré que dans 187 établissements interrogés, soit 74,2%, les employés mangent la même chose que les clients. Dans 30% des cas, il s'agit d'un plat de la carte du jour, dans 29% d'un menu à choix sur la carte et dans 23% d'un menu à choix sur la carte du jour. La majorité des établissements (67%) fixe un prix forfaitaire unique. mh



Pour prétendre à un certain standing, les campings doivent tenir compte des exigences des familles et proposer, par exemple, des salles de loisirs avec des jeux électroniques et des espaces de soin pour les bébés.

Fotolia

Des clients de plus en plus exigeants

Les campings du 21^e siècle ne ressemblent plus à ceux d'il y a 30 ans. Leur défi: satisfaire une clientèle de plus en plus exigeante

GENEVIÈVE ZUBER

L'été est la saison du camping par excellence. En Suisse romande, c'est en Valais et dans l'Arc lémannique que le camping est particulièrement développé. En Valais, troisième destination suisse après le Tessin et l'Oberland bernois, le camping touristique

représente 10% des nuitées estivales, 16% si on y inclut le camping résidentiel (bungalows loués à la saison ou à l'année).

Question nuitées, le camping se maintient plus ou moins au niveau national. Pourtant, en Valais et dans la région lémannique, c'est plutôt moins que plus et ce, malgré les efforts du secteur pour s'adapter aux exigences des clients. Car les campings du 21^e siècle n'ont plus grand-chose à voir avec ceux d'il y a trente ans. Auparavant, on louait une place pour y planter sa tente. Aujourd'hui, le camping doit permettre de vivre une expérience. Les campeurs demandent de l'espace, toutes sortes d'équipements et de services se mesurant au nombre d'étoiles. Les campeurs veulent le retour à la nature, mais avec la technologie. «Ils exigent la qualité

de la maison, mais en plein air», résume André Gingezy, responsable camping au Touring Club Suisse (TCS), poids lourd du secteur en Suisse, avec 1,1 million de nuitées (sur 2,7 millions en 2007).

Un motor-home avec un jacuzzi et un garage pour une Smart!

L'une des grandes révolutions concerne les sanitaires. Fini le temps des douches communes et des files devant deux ou trois WC pour tout le terrain. Aujourd'hui, il faut des douches individuelles, des espaces de soin pour les bébés, des machines à laver, des sèche-cheveux, etc. Si le camping rime avec vacances cool et conviviales, dans une certaine proximité avec les autres, les campeurs, à l'image de la société, sont devenus plus individualistes. D'autre part,

pour prétendre à un certain standing, les campings ne doivent plus seulement offrir magasins, restaurant, piscine et autres salles de loisirs, il s'agit aussi d'électrifier toutes les places de manière performante, de s'équiper en jeux électroniques, d'avoir un Internet corner et de pouvoir compter sur un réseau Wi-Fi.

Quant à la place, il en faut davantage qu'autrefois pour que les motor-homes, de plus en plus imposants, se posent à leur aise avec auvent et tente pour les enfants. Les standards, aujourd'hui, s'inscrivent dans une fourchette de 60 à 100 m², voire plus. Il faut dire

Aujourd'hui, un camping doit avoir des douches individuelles, des machines à laver, des sèche-cheveux...

qu'il est révolu le temps des petites tentes à budget modeste. Si, il y a une vingtaine d'années encore, les terrains étaient occupés à 90% par des tentes, ce chiffre est tombé à 20%. La cote des caravanes est également en baisse. En revanche, les motor-homes sont très tendance, de même que les bungalows qui ressemblent de plus en plus à des mini-suites. «Les motor-homes de 200 000 ou 300 000 francs ne sont pas rares, et certains mesurent jusqu'à neuf mètres de long», note Jean-Nicolas Revaz, patron du camping du Botza à Vétroz et président de l'Association valaisanne des campings. Et d'ajouter qu'il en a même vu un de 600 000 euros avec un jacuzzi et un garage pour une Smart!

Ce besoin grandissant de place peut poser problème dans la mesure où le terrain disponible est souvent limité. C'est l'un des grands défis auquel se retrouve confronté le TCS, sa politique étant de soutenir les campings susceptibles de s'agrandir. Le TCS ne modernise en effet que les campings suffisamment grands pour pouvoir rentabiliser ces investissements. C'est ainsi qu'en six ans, un

tiers des campings TCS ont fermé, leur nombre passant de 48 à 33.

Les campings traités comme un parent pauvre touristique

On l'aura compris, l'argent constitue un autre défi. Comme les hôtels, les campings doivent régulièrement investir pour rester compétitifs. A cela s'ajoutent d'autres problèmes: la météo particulièrement fragilisante pour les campings et, dans le cas du Valais central, le bruit des FA-18. D'autre part, à entendre Jean-Nicolas Revaz, les organisations faïtières de promotion, Valais Tourisme et Suisse Tourisme, traitent le camping un peu comme un parent pauvre.

Directeur de Sierre Tourisme, Vincent Courtière tient le même langage: «Avec les directeurs des offices du tourisme des autres villes valaisannes, nous allons demander aux organisations faïtières de mettre davantage en avant le camping. Il n'y a pas que la montagne! La plaine aussi est pourvoyeuse de tourisme et, en plaine, les campings sont les hébergeurs numéro 1.» André Gingezy, du TCS, partage cette analyse, tout en précisant que «les campings ne doivent pas pleurer mais lutter sans complexe et parler d'une même voix, au-delà des individualismes. Avec les taxes de séjour que nous payons, nous avons les moyens de nous faire entendre.»

Suite de la page 19

Qu'est-ce que ce travail a révélé sur la tradition culinaire suisse?

Notre première surprise a été de constater que nous avons davantage de produits de boulangerie et de produits carnés que de fromages, ceci dans une proportion, respectivement, de 30%, 25% et d'un peu moins de 20%. Ceci montre la grande créativité des familles paysannes et des artisans aussi bien alémaniques que romands ou tessinois. Nous avons aussi remarqué qu'il y a une culture suisse fondée sur quelques produits régionaux, mais qui sont diffusés dans tout le pays, de même qu'il y a une base technologique commune, comme, par exemple, pour la fabrication du fromage. Nous avons aussi vu apparaître une géographie des produits alimentaires helvétiques à l'image des produits carnés avec les saucissons ro-

mands, les saucisses échaudées sur le Plateau et les Préalpes alémaniques et les produits séchés dans l'espace alpin.

La Suisse a donc créé beaucoup de produits. Est-elle toujours aussi créative?

Elle l'est et c'est dans le domaine du fromage que la créativité a été la plus grande durant ces quinze dernières années. Pour une raison très simple: le protectionnisme agricole et laitier suisse a volé en éclat dans les années nonante, obligeant les fromagers à trouver des sources de revenus annexes. Les producteurs ont créé ces produits en puisant dans le patrimoine culinaire, ce qui apporte une preuve éclatante qu'il est une source d'inspiration pour les gens d'aujourd'hui.

Quel sera l'avenir de cet inventaire?

La mise en circulation des données suscitera des réactions qui

nous permettront de les affiner. Une petite équipe de collaborateurs sera chargée de faire les mises à jour nécessaires et, éventuellement, de s'attaquer, si le financement est trouvé, à l'inventaire des vins et des recettes.

Un inventaire des vins posera-t-il des problèmes particuliers?

Oui, car il faudra trouver de nouveaux outils pour rendre compte des spécialités viticoles. Faudra-t-il faire un découpage géographique ou un découpage par cépage? C'est difficile à dire ce qui serait préférable.

En comparaison internationale, la Suisse est-elle riche en produits du terroir?

Oui, une preuve la région Rhône-Alpes, en France, qui, comparable en surface à la Suisse, compte deux cent vingt produits et notre pays quatre cents. La richesse suisse s'explique principalement par le pluriculturalisme et par les conditions privilégiées dont a bénéficié le producteur suisse. Ceci a permis de sauvegarder le savoir-faire et les structures.

La Suisse fait-elle suffisamment d'efforts pour mettre ses produits en évidence?

Non, car il lui manque une culture culinaire. Aussi, un des objectifs de notre inventaire est-il de donner aux gens la possibilité et le plaisir de parler de leurs produits comme savent le faire particulièrement bien les Français et les Italiens.

Swissôtel a ouvert un cinq-étoiles à Brème

Après Berlin et Düsseldorf, c'est à Brème que Swissôtel Hotels & Resorts prend pied. La chaîne hôtelière vient d'ouvrir dans cette dernière ville un établissement cinq étoiles de 230 chambres et suites. Situé à proximité de la gare principale, le Swissôtel Bremen viendra au tourisme d'affaires ainsi qu'au tourisme de loisirs. mh

Leysin: apprentis distingués à l'hôtel-école

Dix-huit spécialistes en hôtellerie CFC, deux employées en hôtellerie AFP et huit spécialistes en restauration ont terminé, fin juin, avec succès, leurs cours professionnels à l'hôtel-école Mercure Classic Hôtel à Leysin. Six apprentis se sont notamment distingués

en obtenant des notes supérieures à 5. Chez les spécialistes en hôtellerie, on relève ainsi les performances de: Thaïs Favre, Hôtel Suisse Majestic (Montreux), 5,4; Jennifer Bessard, Hôtel La Porte d'Octodure (Martigny), 5,2; Aline Jaques, Hôtel Beau-Rivage (Neuchâtel), 5,1. Chez les spécialistes en restauration, on notera les résultats de: Tiffany Péclat, Hôtel Callier (Charmey), 5,4; Cédric Bratschi, Hôtel Alpina Savoy (Crans-sur-Sierre), 5,1; Laetitia Biffrare, Hôtel Novotel (Bussigny), 5,0. mh

Lac-Noir: le projet de centre thermal n'est pas mûr

Faute de financement public, le projet initial de centre thermal au Lac-Noir (FR) a dû être abandonné, arévélelequotidien-«LaLiberté». Un nouvel emplacement et de nouveaux investisseurs auraient toutefois été trouvés. mh

La retraite dans les pâturages

Entre La Chaux-de-Fonds (NE) et les Franches-Montagnes, on devine le toit de l'Hôtel-Pension de la Chaux-d'Abel, planté dans les pâturages.

PIERRE THOMAS

Agnès et Daniel Frochaux ont acheté l'Hôtel-Pension de la Chaux-d'Abel il y a un peu moins de trois ans. Mais si Daniel Frochaux, 61 ans, après un quart de siècle comme technicien en génie civil, est revenu à ses anciennes amours – il avait suivi l'Ecole hôtelière de Vieux-Bois à Genève –, c'est davantage parce qu'il avait envie de cuisiner que pour reprendre 23 chambres (35 lits). «Quand on nous l'a proposé, photo à l'appui, on le trouvait trop grand, mais quand on est venu ici, on est tombé amoureux du lieu», raconte



L'hôtel dispose de 23 chambres pour un total de 35 lits.

Agnès Frochaux, 57 ans, ex-infirmière, puis enseignante en soins. Le couple a recommencé sa vie sur les hauteurs. Il a succédé à



Les 13 et 14 septembre, à l'occasion des Journées du patrimoine, des historiennes révéleront aux visiteurs les secrets de l'Hôtel-Pension de la Chaux-d'Abel.

Isaac Sprunger qui l'avait tenu durant trente ans en toute discrétion. Et pour cause! Ce prédicateur mennonite se pliait aux trois

exigences données par l'évêque de Bâle aux anabaptistes chassés de l'Emmental: résider à plus de 1000 m d'altitude, ne pas pratiquer

le prosélytisme et ne pas se mêler à la population.

Après une restauration où chaque chambre a son thème et sa

décoration, très réussie, une partie de la clientèle de l'hôtel continue à venir. «Nos hôtes ont des ressources intérieures», confie la patronne. Un grand potager, quelques arbres centenaires dans un parc-pâturage, et le bonheur est dans le pré... Les chevaux des Franches-Montagnes, le golf aux Bois et la randonnée, pédestre ou à ski de fond, attirent les nouveaux clients, à 1h30 de randonnée de Mont-Soleil.

Les hôteliers, grands-parents eux-mêmes, sont tout attendris des «rencontres intergénérationnelles» de familles. L'hôtel peut se louer d'un bloc pour un week-end, un séminaire, un anniversaire ou un mariage. Et Daniel Frochaux manie les casseroles pour mitonner chaque soir un menu pour ses hôtes et, à midi, des repas, sur réservation. L'hôtel-pension figure depuis l'an passé parmi les hôtels historiques de Suisse. Les 13 et 14 septembre, à l'occasion des Journées du patrimoine, des historiennes révéleront aux visiteurs les secrets de ses vieux murs.

www.hotellachauxdabel.ch

Le «Weisshorn», le solitaire des Alpes à 2337 mètres d'altitude

L'Hôtel Weisshorn dresse sa silhouette mythique au-dessus de St-Luc. Le temps, tout là-haut, à 2337 mètres d'altitude, s'est arrêté à la Belle Epoque.

GENEVIÈVE ZUBER

L'Hôtel Weisshorn, paquebot blanc solitaire, perché si loin de tout, sur son promontoire dominant Sierre et tout le Val d'Anniviers... Dans les dernières décennies du 19^e siècle, pris de frénésie hôtelière, les Valaisans avaient construit un

demi-millier d'établissements, jusque dans les endroits les plus reculés. Toujours en activité, le Weisshorn, qui date de 1882, est un rescapé de cette folle époque du tourisme.

L'Hôtel Weisshorn se mérite. On n'y accède qu'à pied, depuis St-Luc ou depuis la station d'arrivée du funiculaire de Tignousa. Une ou deux heures de balade, selon le temps qu'on met à musarder sur le célèbre Chemin des planètes, et nous y voici! De la terrasse, le panorama est à couper le souffle.

Mais entrons. A l'intérieur de l'hôtel: le salon cosu vert olive d'antan, le fumoir, le piano

L'Hôtel Weisshorn, est un paquebot blanc, loin de tout. De la terrasse, le panorama est à couper le souffle.

d'époque, une ambiance un peu précieuse et surannée, qui tranche avec la beauté sauvage des Alpes et des 4000... On s'assied un instant. Il y a comme un frôlement. Sans doute les fantômes des riches touristes anglais, en tenue de soirée obligatoire pour le repas du soir. Alors, on les véhiculait jusqu'à l'hôtel à dos de mulet. Le piano

en revanche, c'est à dos d'homme qu'il a fallu le transporter. Pour y parvenir, six Anniviers s'étaient relayés pendant deux jours sur ces sentiers escarpés.

Aujourd'hui, le transport des bagages est assuré par l'hôtel qui est



Le mobilier du salon, comme au temps des riches Anglais.

relié à St-Luc par une piste carrossable mais fermée au public. Les chambres, au nombre de 26, affichent complet en ce début août. Des trecks autour du Cervin y font étape une nuit. Comme à la Belle Epoque sans doute, il y a du cham-



Photos Geneviève Zuber

L'Hôtel Weisshorn se mérite. On n'y accède qu'à pied, après une ou deux heures de marche.

pagne à la carte pour se remettre de toutes ces émotions, sans oublier quelques beaux crus valaisans.

Sur la terrasse du restaurant, beaucoup d'excursionnistes. Il faut dire que l'Hôtel Weisshorn est sur le chemin de la célèbre course

pédestre Sierre-Zinal. Le dernier moment pour s'entraîner en attendant le 10 août, le jour le plus couru de l'année à l'hôtel qui accueille la foule pour voir passer les héros.

www.weisshorn.ch



Photos Pierre Thomas

Christiane Martin (3^e depuis la g.), avec quelques-uns de ses collaborateurs devant son restaurant-hôtel «L'Auberge».

«L'Auberge», à Baulmes (VD): une adresse à l'écart du trafic

Passionnée de cuisine, Christiane Martin a mis ses économies dans une auberge au pied du Jura vaudois.

PIERRE THOMAS

«La première chose qu'il faut avoir, ce sont des reins solides financièrement. Et ne pas avoir peur de travailler 70 à 80 heures par semaine», dit-elle. Il y a quatre ans, à 53 ans, cette ex-directrice d'une école de cadres de la santé a viré sa cuti. Avec Pierrette Gander, elle a repris un café dans le village de Baulmes, au pied du Jura vaudois. Le Guillaume Tell est devenu, sobrement, l'Au-

berge. Le site internet homonyme n'était pas encore pris: aujourd'hui, c'est un des vecteurs de publicité, avec les guides gastronomiques et l'inscription du petit hôtel de cinq chambres (13 lits), sur deux tableaux, les Re-lais de campagne (deux étoiles) d'hotellerie suisse et la catégorie C2 de GastroSuisse.

Le soir de notre visite, sur la terrasse en gravier, une table de Suisses alémaniques, venus à vélo par l'itinéraire 7 Bâle-Nyon, et une famille d'artistes du village



«Avec mes trois apprentis, je retrouve la partie pédagogique de mon ancien métier.»

Christiane Martin
Patronne de «L'Auberge», à Baulmes

soupaient sous un gros platane. «En quatre ans, je n'ai pas encore réussi à vivre de «L'Auberge», confie la patronne. Mais elle donne du travail à une douzaine de personnes à temps partiel. En cuisine, elle s'est entourée de trois apprentis. «Je retrouve la partie pédagogique de mon ancien métier», sourit-elle. Elle pourrait se contenter de plats passe-partout: elle préfère des propositions originales, comme une assiette «Fourchette verte» (le label de l'alimentation saine) la se-

maine à midi et un menu tout poisson du jeudi au samedi. Elle propose une dizaine de soirées par an avec un vigneron et sa carte des vins est un modèle: vins des Côtes-de-l'Orbe, mais aussi du reste de la Suisse (de Genève au Tessin en passant par la Suisse alémanique), à des prix très sages.

Tout cela malgré les aléas d'un établissement à l'écart du trafic: «A midi, on peut servir quarante assiettes de jour comme six seulement le lendemain. Et de novembre à mars, il n'y a pas grand monde à l'hôtel». Qui accueille souvent des gens en marge de la société; de quoi se faire regarder «de travers» au village, quand on n'est pas du coin.

www.lauberge.ch

Lire également le cahier «Fokus» consacré lui aussi aux hôtels isolés.



«Il faut avoir des reins solides financièrement et ne pas avoir peur de travailler 70 à 80 heures par semaine.»

Christiane Martin (Page 23)

24



Le Château d'Ouchy a rouvert ses portes après deux ans de fermeture.

Photos Miroslaw Halaba

«Ma plus belle ouverture»

En douceur et sans bruit, le **Château d'Ouchy**, à Lausanne, a rouvert ses portes la semaine dernière. Petite visite de ce nouveau produit hôtelier.

MIROSLAW HALABA

Les travaux ne sont pas encore tout à fait terminés. La piscine et les suites dans la tour doivent notamment encore être aménagées. «Le service est encore un peu hésitant. Aussi consacrerons-nous ces prochaines semaines à le peaufiner», indique aussi le responsable du site, Pablo Pizarro.

Ceci dit, l'établissement est, dans l'ensemble, parfaitement opérationnel. La semaine dernière, en effet, le Château d'Ouchy, à Lau-

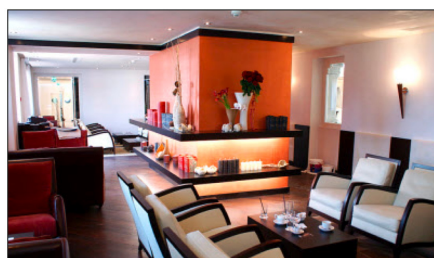
sanne, a rouvert ses portes, en douceur et sans bruit, après une rénovation complète qui a duré deux ans et qui a coûté 23 millions de francs (htr du 19 juin).

L'exploitation de cet hôtel quatre étoiles «superior», qui sera membre du groupement des Relais & Châteaux, sera assurée par le Lausanne Palace & Spa. Les synergies avec le cinq-étoiles seront nombreuses. «La direction, les achats, les ressources humaines, le backstage seront communs, ce qui réduira l'administration du château au minimum et assurera une rentabilité correcte», dit Jean-Jacques Gauer, le directeur général du Lausanne Palace.

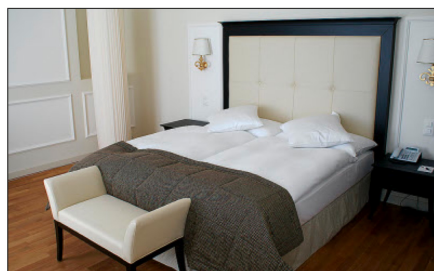
Les premiers échos recueillis lui permettent de penser que ce nouveau produit hôtelier est promis à un bel avenir. «Tant les jeunes que les personnes âgées nous ont dit qu'elles se sentaient à l'aise dans cet environnement», souligne Jean-Jacques Gauer. Et d'ajouter: «C'est ma plus belle ouverture

d'hôtel». On le comprend. Lorsqu'il était jeune et qu'il venait avec sa famille «prendre un café à Ouchy», il avait toujours admiré ce château et son emplacement. Aujourd'hui, il est ravi d'avoir pu conclure un contrat pour l'exploitation de ce bijou lémanique, propriété de la Loterie romande, et d'avoir pu contribuer à la réalisation de son concept.

Bâtiment historique, qui a notamment été le théâtre de la signature du Traité de Lausanne en 1923, le Château d'Ouchy impose tout naturellement quelques contraintes à l'exploitation. «Nous avons dû nous adapter à des différences de niveau. Ainsi, le service en chambre devra se faire avec des plateaux, mais, grâce au charme du lieu, le client nous pardonnera ces imperfections», note Jean-Jacques Gauer. On rappellera que l'hôtel offrira, à terme, 50 chambres (40 sont déjà disponibles) et suites et qu'il possède un restaurant de 70 places, doté d'une terrasse de 140 places.



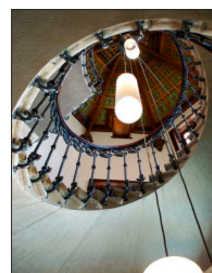
Un lounge à découvrir avant de passer au restaurant.



Des chambres de facture italienne.



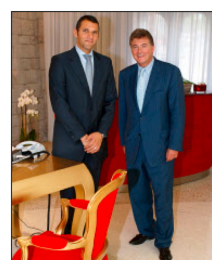
Un bar en albâtre.



Un escalier qui vaut le coup d'œil.



Des détails méditerranéens.



P. Pizarro (à g.) et J.-J. Gauer.

D'une langue à l'autre

L'Hôtel Giardino bientôt vendu pour 60 millions?

L'Hôtel Giardino, à Ascona, devrait être bientôt vendu pour 60 millions de francs. Ce prix, qui ne concerne que les murs, sans la société de gestion hôtelière, est considéré comme trop élevé par différents spécialistes de la branche. Une telle somme, selon eux, ne pourrait être versée que par un mécène. Im

Page 2

Statistiques des nuitées assurées jusqu'en 2012

Les statistiques des nuitées hôtelières ne prendront pas fin cette année. Leur financement est en effet assuré pour les quatre prochaines années. Mario Lütolf, le directeur de la Fédération suisse du tourisme, a confirmé que les partenaires qui financent ces statistiques ont accepté de se partager le coût de ces statistiques (1,6 million de francs) jusqu'en 2012. Im

Page 4

«Le Milestone a beaucoup apporté à Valais Excellence»



Alain D. Bollat

Le label de qualité Valais Excellence, récompensé en 2001 par le 1er prix du Milestone, a du succès également à l'extérieur du Valais. Outre 100 entreprises valaisannes, cinq hôtels de l'Oberland bernois et plusieurs entreprises belges l'ont aussi adopté. «Le Milestone nous a beaucoup apporté. Il a montré que notre label était sérieux», note Yvan Aymon, de Valais Excellence. Les candidatures pour le Milestone de cette année peuvent être transmises jusqu'au 31 août sur le site www.htr-milestone.ch. Im

Page 5

JO de Pékin: les «César-Ritz Colleges» seront une nouvelle fois de la partie

Après Athènes et Turin, la House of Switzerland de Pékin verra à nouveau des étudiants de César-Ritz être à l'œuvre.

Le 1er août, une nouvelle aventure olympique a commencé pour les étudiants et l'encadrement des «César-Ritz Colleges» de Brigue et du Bouveret. Ambassadeur de Suisse en République populaire de Chine, Dante Martinelli a en effet inauguré ce jour-là la «House of Switzerland» de Pékin. Avec une surface de 4000 mètres carrés, elle

est la plus grande des «maisons suisses» créées jusqu'à présent par Présence suisse.

Et, après Athènes et Turin, c'est la troisième fois que les «César-Ritz Colleges» de Brigue et du Bouveret y participent. Sous l'égide de la région de Lucerne, maître d'œuvre, ils sont quinze étudiants de César-Ritz à participer à l'aventure cette année, emmenés par Christian Konrad en charge du projet pour l'institution. Huit d'entre eux sont des étudiants du campus de Brigue alors que sept autres sont des anciens. Parmi eux, l'Allemande Stefanie Holling qui participe pour la troisième fois à cette aventure olympique, une aventure qu'il est possible de vivre au jour le jour sur le blog* indiqué ci-dessous. jje

* <http://houseofswitzerland2008.blogspot.com>



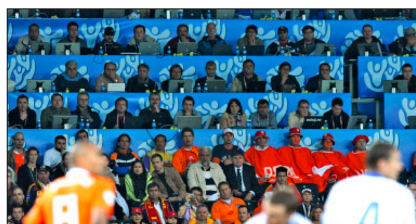
Des étudiants de César-Ritz sont à nouveau à l'œuvre à Pékin.

Euro 2008: une très bonne image des pays hôtes

Les bilans de l'Euro 2008 s'affinent. Les pays hôtes ont laissé une très bonne impression à leurs visiteurs. La Suisse est un peu moins bien cotée que l'Autriche.

MIROSLAW HALABA

Les conditions d'accueil offertes par les deux pays hôtes aux visiteurs de l'Euro 2008 ont, dans l'ensemble, été très bonnes, ont constaté les organisateurs. Il est toutefois apparu que 84% des hôtes venus en Suisse ont eu une impression globale «positive», voire «très positive», contre 90% pour les hôtes qui se sont rendus en Autriche. A quoi cela tient-il? On ne le sait pas encore. Ce point fera l'objet d'une analyse qui



Les journalistes ont été satisfaits des conditions de travail.

Alain D. Bollat

devrait être présentée cet automne par la Confédération en même que le bilan des retombées économiques de l'Euro 2008. L'accueil a aussi été noté positivement par les représentants des médias. Une part de 85% d'entre eux a eu une impression «bonne» à «très bonne» des conditions de

travail dans les huit stades du tournoi. D'autre part, 74% des 5000 bénévoles ont qualifié l'atmosphère de «très bonne» et 23% de «bonne». Vu sous le plan touristique, on relèvera encore que les offres spéciales de transport ont remporté «un franc succès», ont indiqué les organisateurs.

Hôtels isolés: un «bijou» historique dans le Binntal

L'Hôtel Ofenhorn, situé dans le Binntal en Valais, est un «bijou» qui fête cette année son 125e anniversaire. Il a été rénové cet hiver pour 2,5 millions de francs et Odilo Zumthurn, le gérant de l'hôtel, compte, entre autres, sur la récente affiliation de son établissement aux Swiss Historic Hotels pour attirer davantage de clients. Im

Page 9

Et encore...

...un article en français dans la partie allemande

La rubrique «Zum Thema», qui permet aux rédacteurs de notre hebdomadaire d'exprimer sur un thème librement choisi, accueille dans la partie allemande une contribution de la rédaction francophone. Elle traite cette semaine de l'engagement des bénévoles dans les manifestations. Im

Page 5