

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2008)
Heft: 50

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: 03.07.2025

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



Datenbank

Jetzt ist das kulinarische Inventar für authentische Schweizer Produkte öffentlich zugänglich.
Seite 13

Steuern

Wirtschaft und Gewerbe ärgern sich über eine geplante Erhöhung der Vermögenssteuer für KMU-Inhaber.
Seite 3

Soja

Die vielfältige Bohne aus dem Osten kommt im Westen immer öfter auf die Teller. Auch in der Gourmetküche.
Seite 15

Sozialwerke

«Ich wünsche mir, dass die Solidarität unter den Menschen wieder grösser wird.»

George Angehrn, Ex-Koch, Sozialwerke Pfarrer Sieber.



Bauprofile in Grindelwald: In Zukunft wird der Ferienort bei der Bewilligung von Baugesuchen stärker beaufsichtigt.

Schaden für die Branche?

In Grindelwald sind die Behörden zu lasch mit Baugesuchen umgegangen: In 92 Fällen wurden Fehler beim Erstwohnungsanteil gemacht. In 15 Fällen laufen Untersuchungen zur Lex Koller.

Die Justizdirektion des Kantons Bern hat am Montag brisante Fakten auf den Tisch gelegt: Die Gemeinde Grindelwald und das Regierungsstatthalteramt Interlaken waren in den letzten Jahren mit der Umsetzung der Vorschriften zum Erstwohnungsanteil für Einheimische überfordert. Seit 1989 wurden bei 92 Baugesuchen die Vorschriften nicht eingehalten. Die Fehlerquote nahm mit der Zeit zwar ab, liegt aber immer noch bei 23 Prozent. «Zu hoch», wie

Regierungsrat Christoph Neuhaus unmissverständlich festhält. Er hat keine Unredlichkeit bei den Behörden festgestellt, will aber die Aufsicht verstärken. Der Gemeinderat von Grindelwald unterstützt diese Massnahme. Er teilte mit, dass er sich den anstehenden Aufgaben stelle, sich aber auch juristische Hilfe bei der Abwicklung von heiklen Fällen erhoffe.

Dieser Beistand könnte für Grindelwald noch sehr wichtig werden. Das Bundesamt für Justiz untersucht nämlich in 15 Fällen, ob die Lex Koller unterlaufen wurde. Im schlimmsten Fall droht einem ausländischen Wohnungsbesitzer, der seine Residenz unrechtmässig erworben hat, die Enteignung. Aber auch strafrechtliche Folgen für die Behörden sind denkbar. Bleibt zu hoffen, dass die Fehler in Grindelwald nicht die ganze Branche belasten. Es kann durchaus sein, dass die Justizbehörden die Lex Koller künftig strikter anwenden und damit die Bestrebungen der Branche, Wohnungen in Ferienresorts mit hotelähnlichem Service von der Lex Koller zu befreien, zunichte gemacht werden.
Seite 4

Kommentar

Es braucht Handfestes gegen Grüselbetriebe



GUDRUN SCHLENZCEK

Keine Frage: Eine saubere Lebensmittelhygiene ist wichtig für das Image eines gastgewerblichen Betriebes. Und für das Image der Branche ist es nicht weniger bedeutend, dass sogenannte «Grüselbetrieben» das Handwerk gelegt wird. Konsumentenvertreter fordern sogar, die schwarzen Schafe an den öffentlichen Pranger zu stellen. Nur beim Weg zum hygienischen Gastro-Betrieb klaffen die Vorstellungen der Branche und des Bundes deutlich auseinander. Die vom Bund angedachte Verordnung für eine

«In Härtefällen nützt nur Strafe: Eine die man spürt. Da reicht nicht irgendein Kurs.»

Pflicht-Ausbildung in der Lebensmittelhygiene vergleicht man hinter vorgehaltener Hand sogar mit dem Wirtepatent. An einem solchen Kurswesen könnten höchstens die Anbieter Geld verdienen. Die Betriebe müssten die Ausbildung schliesslich bezahlen.

Wem die Hygiene ein Anliegen ist, der ist aber schon heute um die Schulung der betroffenen Mitarbeiter besorgt. So schreibt es ja auch die Hygieneverordnung vor. Wen die Hygiene wenig kümmert, der wird sich wohl genauso um eine neue Verordnung füttern. In solchen Härtefällen nützt nur Strafe: Eine die man spürt. Und nicht ein Betrag von vielleicht 1000 Franken für eine Nachkontrolle. Das trifft den Hygiene-Sünder zu wenig. Ein sorgloser Umgang mit Lebensmitteln ist schlicht fahrlässig. Ein Nichteinhalten der «Guten Herstellungspraxis» kann die Gesundheit gefährden. Dieser Gefahr kann man nicht mit irgendeinem Kurs begegnen.
Seite 2

Bundesrat Ueli Maurer

Im Ranking von hotellerieuisse nicht an der Spitze

Ueli Maurer, ist gestern Mittwoch im dritten Wahlgang von der vereinigten Bundesversammlung mit 122 Stimmen zum neuen SVP-Bundesrat und Nachfolger von Samuel Schmid gewählt worden. Maurer figuriert im Parlamentsmonitoring von hotellerieuisse bloss auf Rang 79. In diesem Ranking der tourismusfreundlichsten Parlamentarier wird er mit einem Ratingwert von 71 Prozent geführt. Der Thurgauer SVP-Nationalrat und Bauernverbandspräsident Hansjörg Walter, der im dritten Wahlgang 121 Stimmen auf sich vereinen konnte, liegt im hotellerieuisse-Rating noch weiter hinten als Ueli Maurer, nämlich auf Rang 89 mit 70 Prozent Ratingwert. **dst**

Hotellerie

Gute Schweizer Berufsleute zu finden, ist nicht einfach

Es fehlt an gut ausgebildeten Schweizer Fachkräften in der Hotellerie. Réceptionistinnen und Réceptionisten, Service- und Küchenpersonal sind rar. Um zu motiviertem Personal zu kommen, braucht es manchmal den Griff ins Portemonnaie: Ein höherer Lohn kann den Bewerber dazu verleiten, eine Stelle anzutreten.

Der Mangel an Schweizer Berufsleuten ist der Hauptgrund, weshalb immer mehr deutsche Arbeitnehmer die Gäste in den Schweizer Hotels betreuen. Letztes Jahr waren 2708 Deutsche in der Schweizer Hotellerie und Gastgewerbe tätig. Die Situation könnte sich dann ändern, falls die



Max Spring

angekündigte Rezession eintreffen und Entlassungen provozieren würde. Damit wären wieder vermehrt Schweizer Fachleute zu finden. Dank eines neuen Ausbildungstools könnte sich der Eng-

pass an der Réception entschärfen: Die 3-jährige HOFA-Grundbildung wurde mit Bereichen der Réception ergänzt. Diese Berufsleute bringen gute Voraussetzungen mit, sich mittels des Studiengangs von hotellerieuisse «reception@hotellerieuisse» zu qualifizierten Réceptionisten weiterzubilden.

Hotellers, die auf der Suche nach Kadernmitgliedern sind, kommen um ein Inserat in der Fachzeitung wie der htr hotelrevue nicht herum. Denn damit erreichen sie auch Fachleute, die im Moment nicht aktiv auf Stellensuche sind. **ck**

Seite 7 bis 11

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



MIRELA – modulare Backoffice-Lösungen von MIRUS und HOTELA.

MIRELA

www.mirela.ch

Aus der Region

Graubünden

Tourismusabgabe: Vernehmlassung verzögert sich



Die Vernehmlassung zur Einführung einer kantonalen Tourismusabgabe (KTA) im Kanton Graubünden wird voraussichtlich im zweiten Quartal nächsten Jahres gestartet. Das Departement für Volkswirtschaft und Soziales will auch Alternativen prüfen. Die eingebrachten Forderungen aus Tourismus, Gewerbe, Politik würden miteinbezogen. *kjv/sda*

Halbpreis-Kanton war erfolgreichste Raiffeisen-Aktion.

Von Mitte Mai bis Ende November 2008 profitierten die Mitglieder der Raiffeisen-Banken vom Angebot «Ganz Graubünden zum halben Preis». 106 000 zusätzliche Logiernächte wurden in den rund 200 an der Aktion beteiligten Hotels erzielt. Dierund 1,5 Mio. Raiffeisen-Mitglieder profitierten von einem Halbpreisangebot, das die Anreise, Hotels und zahlreiche Erlebnisse in Graubünden umfasste. 3 von 4 Gästen reisten mit dem öffentlichen Verkehr an. *kjv*

Ostschweiz

«Marke Bodensee» bringt das Image auf einen Nenner



Die internationale Urlaubsregion Bodensee will sich mit einem einheitlichen Image besser vermarkten. Welche Merkmale zur «Marke Bodensee» gehören sollen, wird derzeit in einer Studie erforscht und schrittweise umgesetzt. Daniela Pahl-Humbert, Geschäftsführerin der grenzüberschreitenden Marketingorganisation Internationaler Bodensee Tourismus (IBT), erklärte, die Themenvielfalt der Region lasse viel Spielraum für innovative Ideen. *sda/kjv*

Zürich

Regierung will kein Hygienelabel für Gastrobetriebe



Die Zürcher Regierung will kein Label für hygienisch geführte Restaurants, Metzgereien, Bäckereien und Lebensmitteläden. Es widerspräche der Schweigepflicht, beantwortet sie eine Anfrage der Kantonsrätin Barbara Angelsberger (FDP, Urdorf). Sie forderte das Label, weil die Hygiene seit Jahren nachlasse. *sda/kjv*

Verordnung ist Dublette

Eine Verordnung zu Ausbildungsanforderungen in der Lebensmittelhygiene soll die Situation bei letzterer verbessern. Die Branche reagiert wenig begeistert.

GÜDRUN SCHLENCZEK

Dem Gastgewerbe droht ein neues Regelwerk. Bis Ende nächster Woche sieht die «Verordnung des EDI über Ausbildungsanforderungen in der Lebensmittelhygiene» in Anhörung bei den betroffenen Kreisen. Der Verordnungsentwurf sieht für Personen, die mit unverpackten Lebensmitteln umgehen und nicht über eine entsprechende Berufsbildung verfügen, eine mindestens achtstündige Grundausbildung vor, die auch Betriebsintern von einer Person mit entsprechen-

dem Berufsabschluss durchgeführt werden kann. Inhalte der Ausbildung sind mikrobiologische Gefahren beim Umgang mit Lebensmitteln und wie man Lebensmittelkrankungen vorbeugen kann. Weitere Themen sind persönliche Hygiene, allergische Arbeitsweise, Allergien und Rechtliches. Geplant ist, dass die Verordnung bereits im kommenden April in Kraft tritt.

Möglich sind solche Ausbildungsanforderungen aufgrund eines Passus im Lebensmittelgesetz (Art. 15). Dieser sieht vor, dass der Bundesrat bei Bedarf eine entsprechende Ausbildung in der Hygiene vorschreiben darf. Bei verschiedenen betroffenen Kreisen stösst das Vorhaben jedoch eher auf Unverständnis. Gemäss hotelleriesuisse – der Verband lehnt den Verordnungsentwurf ab – regeln das Lebensmittelgesetz und die Hygieneverordnung den Bereich ausrei-

chend. Ausbildungsanforderungen sind im Artikel 23 der Hygieneverordnung vorgeschrieben: Eine verantwortliche Person im Betrieb hat bereits heute zu gewährleisten, dass die Angestellten, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit über- wacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden. «Die neue Verordnung wäre wie eine Dublette»,

«Man straft mit der Verordnung die Falschen. Die anderen lachen sich ins Fäustchen.»

David J. Lienert
Best Western Hotel Airport Glattbrugg

meint David J. Lienert, Hotel- direktor des Best Western Hotel Airport in Glattbrugg und Ausbildungsverantwortlicher beim Schweizer Verband für Gemeinschaftsgastronomie SVG, der sich wie Wohlbefinden Schweiz der Stellungnahme von hotelleriesuisse anschliesst. Gastrosuisse wiederum fordert nur die Ausbildung der verantwortlichen Person eines Betriebes ohne einen ent-

sprechenden Berufsabschluss im Lebensmittelbereich. «Man kann die Verantwortung für die Lebensmittelhygiene so-

desamt für Gesundheit BAG scheitern man sich ob des Bedarfs der neuen Vorschrift ebenfalls noch nicht so sicher zu sein: Das weitere Vorgehen sei noch offen, man warte die Stellungnahmen erst mal ab.

Vor allem stellt sich die Frage der Verhältnismässigkeit: Die schwarzen Schafe machen vielleicht gerade mal 5 Prozent der Betriebe aus. «Das trifft die falschen», meint Lienert. In der Gemeinschaftsverpflegung wäre jeder zweite Mitarbeiter eine Hilfskraft. Auch die Migros geht «von einem grossen Aufwand» aus und steht dem Vorhaben kritisch gegenüber. Jürg Maurer, stellvertretender Leiter Wirtschaftspolitik beim Migros-Genossenschaftsbund, spricht sogar von «realitätsfremden Anforderungen». «Die Verordnung würde nicht jedes Problem lösen, das ist ein Mosaikstein», gibt Rolf Etter zu bedenken. Aber ein wichtiger, so der Zürcher Kantonschemiker, der wie seine Kollegen eine solche Ausbildung schon lange fordert: «Das ist ein Signal, dass man eine gewisse Ausbildung braucht, wenn man mit Lebensmitteln umgeht.»



Um ungetrüb zu speisen, bedarf es der hygienischen Produktion.

Fotolia

Der korrekte Kaffeepreis

Wie viel darf ein Café crème kosten? Der Schweizer Cafetier-Verband bietet ein neues Berechnungsmodell.

GÜDRUN SCHLENCZEK

2008 ist das Café crème gemäss der Statistik des Schweizer Cafetier-Verbandes SCV im Durchschnitt 15 Rappen teuer geworden. «Das ist deutlich mehr als in den Jahren zuvor», kommentiert SCV-

Geschäftsführerin Johanna Bartholdi. Fr. 3.86 kostet dieses Jahr eine Tasse Kaffee im Schweizer Gastgewerbe, 1998 lag der Durchschnittspreis bei Fr. 3.15, was einem Anstieg um 22 Prozent in zehn Jahren entspricht. Gross sind dabei die Unterschiede je nach Standort: Während in Zürich heute ein Café crème über 5 Franken kosten kann, bekommt man im Kanton Bern auch noch eine Tasse für unter 3 Franken. «Es gibt Betriebe, die eindeutig zu viel verlangen im Vergleich zu der Leistung, die sie

bieten», meint Johanna Bartholdi. Um Licht in das Dunkel der Kaffeepreispolitik zu bringen, bietet der SCV jetzt auf seiner Website ein Berechnungssystem. Damit lässt sich ein leistungsabhängiger Kaffee-Preis ermitteln, der neben der Infrastruktur des Betriebs auch Zusatzleistungen und Soft-Faktoren wie die Freundlichkeit berücksichtigt. Für das kommende Jahr rechnet der SCV mit einer Preiserhöhung von rund 10 Rappen.

www.cafetier.ch

Das Tourismusjahr 2007/08: Schweizer Hotellerie knackt die 37-Millionen-Grenze.

Doch die Krise macht sich bemerkbar: Im Oktober gingen die Logiernächte um 2,3 Prozent auf 2,7 Millionen zurück.

Mit einem Wachstum von 3,7 Prozent auf 37,3 Millionen Logiernächte verbucht das Tourismusjahr 2007/08 (November bis Oktober) ein gutes Ergebnis. Erste Folgen der wirtschaftlichen Abkühlung zeichnen sich aber in der Entwicklung der Sommersaison 2008 (Mai bis Oktober) ab. Diese erreicht mit 1,8 Prozent Wachstum bei den Logiernächten zwar ein Plus, kann damit aber nicht mehr an die guten Wachstumsraten des vergangenen Jahres anknüpfen. Vor allem aber im Monat Oktober gingen die Logiernächte im Vorjahresvergleich

noch mehr zurück: Um 2,3 Prozent auf 2,7 Millionen. «Wir gehen davon aus, dass wir die Krise spüren werden, aber nicht flächendeckend. Vor allem die Luxushotellerie und die Stadthotels werden betroffen sein», sagt Nora Fehr, Leiterin Kommunikation, Image und Branding von hotelleriesuisse.

Beliebte Reiseziele waren im Oktober Graubünden und der Genfersee mit einem Plus von 2,6 bzw. 3,1 Prozent. Einen Rückgang verzeichneten das Tessin (-7,4%), das Berner Oberland (-7,7%) und die Zentralschweiz (-5,8%). *sls/sda*

Entrée: Hotel Uto Kulm, Uetliberg/Zürich.



Session. Steuerpolitik. Die geplante massive Erhöhung der Vermögenssteuer für die Inhaber von KMU ist Gegenstand einer Interpellation im Ständerat.



Alain D. Bollat

Auch gute Steuerbedingungen sind für die Hotellerie wichtig.

Gegen höhere Steuern

KMU-Inhaber sollen künftig höhere Vermögenssteuern bezahlen. Das Vorgehen der Steuerbehörden sorgt bei den Betroffenen für Unmut.

DANIEL STAMPFLI

Die Schweizerische Steuerkonferenz bereitet den KMU-Betrieben ein unerwünschtes Weihnachtsgeschenk. Denn ab 1. Januar 2009 soll die Vermögenssteuer für Inhaber von KMU auf andere Weise berechnet werden. Dies ist der Inhalt der «Wegleitung zur Bewertung von Wertpapieren ohne Kurswert für die Vermögenssteuer», welche Gegenstand des Kreisschreibens Nr. 28 vom 28. August 2008 ist. Neu soll als Mindestwert eines KMU der «Substanzwert zu Fortführungswerten» gelten. Diese Bestimmung des Substanzwertes als Mindestwert (Randziffer 36) soll nach einer dreijährigen Übergangsfrist am 1. Januar 2011 in Kraft treten.

Davon betroffen sind sämtliche Aktiengesellschaften und GmBHs sowie rund die Hälfte aller Hotels. Laut Thomas Allemann, Leiter Wirtschafts- und Sozialpolitik bei hotellerieuisse, dürfte der Anteil

bei grösseren und klassierten Betrieben noch höher liegen.

«Eskann durchaus sein, dass gewisse KMU deutlich mehr Vermögenssteuern bezahlen müssen als bisher», so Wirtschafts- und Steuerberater Martin Eltschinger. Hat beispielsweise ein Hotel einen Substanzwert von 30 Mio. Franken und einen Ertragswert von 20 Mio. Franken, ergibt sich nach bisheriger Berechnung (2x Ertragswert plus 1 x Substanzwert; Ergebnis: 3) ein Steuerwert von 23 Mio. Franken. Bei der geplanten Besteuerung des Substanzwertes würden in Zukunft 30 Mio. Franken als Basis für die Steuerbemessung herangezogen. «Ein Hotel kann aber nie mehr Wert sein, als was es ertragsmässig erwirtschaftet», so Eltschinger. Deshalb stützen sich die Banken und die SGH schon seit Jahren bei der Beurteilung für die Finanzierung auf den Ertragswert.

Um die drohende Steuererhöhung zu vermeiden, hat der Schaffhauser SVP-Ständerat Hannes Germann eine Interpellation eingereicht, die voraussichtlich noch in der Dezembersession vom Ständerat behandelt wird. Die Abkehr von der bewährten Grundformel für die Bewertung von KMU sei fragwürdig, so Germann. Gemäss

Schätzungen der Vereinigung der Privaten Aktiengesellschaften werde die neue Wegleitung zu einer Verdreifachung der Vermögenssteuer für rund die Hälfte der Inhaber von KMU führen. «Das ist – ohne Gesetzesgrundlage – absolut inakzeptabel», so Interpellant Germann.

«Der Grundsatz der Besteuerung nach Leistungsfähigkeit ist beim Wechsel zur Substanzbesteuerung verletzt. Mit meiner Interpellation bezwecke ich die Thematisierung bzw. Diskussion im Parlament», so Germann. «Ich lasse es offen, je nach Antwort oder Nuance, welche der Bundesrat nachschiebt, entsprechend nachzustossen.» Dann würde der Weg einer Motion oder einer parlamentarischen Initiative beschritten. «Denn es darf nicht sein, dass man sich schleichend vom Prinzip der Besteuerung nach wirtschaftlicher Leistungsfähigkeit abkehrt.»

«Der Grundsatz der Besteuerung nach Leistungsfähigkeit ist beim Wechsel verletzt.»

Hannes Germann
Ständerat SVP Schaffhausen

Am vergangenen Freitag fand eine Aussprache mit Vertretern der SSK, von Economieuisse, dem Gewerbeverband, der Treuhänderkammer und der Vereinigung der Privaten Aktiengesellschaften statt, um eine Streichung der Randziffer 36 zu erreichen. Beschlüsse wurden jedoch keine gefasst.

Das Ringen um die Parallelimporte

Der Ständerat bleibt hart: Er will Parallelimporte aus dem europäischen Wirtschaftsraum zulassen. Noch unklar ist, ob der Nationalrat nächste Woche darauf einsteigt.

THERES LAGLER

Die Frage der Parallelimporte patentgeschützter Güter beschäftigt die Räte. Letzte Woche hielt der Ständerat an seiner Linie fest. Er sprach sich mit 26 zu 14 Stimmen für die Zulassung von Parallelim-

porten aus der Europäischen Union aus – einzig Medikamente sollen davon ausgenommen werden. Bei diesem Modell spricht man von der regionalen oder europäischen Erschöpfung der Patente.

Simonetta Sommaruga (SP, BE) Sprecherin der Wirtschaftskommission, führte die bekannten Argumente zur Bekämpfung der Hochpreisinsel Schweiz ins Feld. «Wir erwarten von der Einführung der europäischen Erschöpfung klare Impulse für die Kaufkraft der Schweizer Konsumenten und für die Wettbewerbsfähigkeit unserer KMU.» Das Anliegen werde nicht nur von den Konsumentenorgani-

sationen und dem Detailhandel, sondern auch vom Gewerbeverband und hotellerieuisse unterstützt, so Sommaruga weiter. Die Landwirtschaft diene ihr als Beispiel, um das Rutschen der Preise zu dokumentieren. Seit Anfang Jahr sind im Agrarsektor Parallelimporte zugelassen und das Preisniveau ging seither zurück. Doch es waren ausgerechnet die Landwirtschaftsvertreter im Na-

«Wir erwarten von den Parallelimporten klare Impulse für die Kaufkraft der Schweizer Konsumenten.»

Simonetta Sommaruga
Ständerin, SP Bern

tionalrat, die während der letzten Session die Vorlage abschmettern. Gemäss dem Politmonitoring von hotellerieuisse sprachen sich 74 Prozent der Bauernvertreter gegen die Zulassung von Parallelimporten aus, obwohl sie selber in ihrem Sektor davon profitieren. Man darf gespannt sein, ob sie auch bei der Differenzbereinigung am kommenden Montag bei dieser Haltung bleiben. Der Natio-

nalrat wird darüber zu befinden haben, ob er dem Ständerat folgt und Parallelimporte zulässt, oder ob er die Vorlage zum dritten Mal an den Ständerat zurückschickt.

hotellerieuisse hofft auf eine Lösung, zeigt sich aber auch kämpferisch: «Wir können uns vorstellen, uns der Initiative der IG Detailhandel für tiefere Importpreise anzuschliessen», hält Thomas Allemann, Leiter Wirtschaftspolitik, fest. Die Mittel dazu wären vorhanden. Der Verband hat vor zwei Jahren einen Fonds für Interessensvertretung eingerichtet. Mittlerweile ist er mit rund einer Million Franken ausgestattet.

Ab morgen: Schengen-Visa

Was lange währt, wird endlich gut: Ab morgen gehört die Schweiz zum Schengen-Raum und anerkennt Schengen-Visa.

THERES LAGLER

Das Problem ist den Touristikern bestens bekannt: Bisher mussten Gäste aus Wachstumsmärkten wie China und Indien für ihre Europa-Rundreise sowohl ein Schengen-Visum als auch ein Schweiz-Visum beantragen. Das kostete nicht nur Zeit, sondern ging auch

ins Geld. Als Folge davon verzichteten Tour-Operatoren bei ihren Rundreisen immer häufiger auf einen Abstecher in die Schweiz.

Ab morgen fällt dieses doppelte Visa-Verfahren weg. Das Assoziierungsabkommen der Schweiz an Schengen und Dublin wird offiziell in Kraft gesetzt. Ab diesem Zeitpunkt akzeptiert die Schweiz Schengen-Visa für die Einreise. Zudem stellen die Schweizer Botschaften im Ausland auch Schengen-Visa aus. Im Zuge von Schengen/Dublin musste die Schweiz ihre gesamten Visa-Bestimmungen für Touristen und Geschäftsreisende (3-Monats-

Visa) an die anderen Schengen-Staaten anpassen.

«Es mag ein kleiner Schritt für die Menschheit sein, aber ein grosser Schritt für die touristische Schweiz», freut sich Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands (STV). «Wir haben seit Jahren mit Nachdruck auf diese Problematik hingewiesen. Dieses Insistieren wurde nun belohnt», betont der STV-Direktor. Gerade in den kommenden, wirtschaftlich schwierigeren Zeiten sei es für den Tourismus wichtig, dass Stolpersteine wie doppelte Visa-Gebühren aus dem Weg geräumt seien.

Nationalrat will schärfer gegen Strompreiserhöhungen vorgehen

Die grosse Kammer überwies am Dienstag vier Vorstösse, um die Hausse bei den Strompreisen zu bekämpfen.

Einstimmig beschloss der Nationalrat eine Motion, die eine Revision der Stromversorgungsverordnung fordert. Im Vergleich zum Bundesrat will der Nationalrat aber weiter gehen und verlangt mehr Transparenz. Im Weiteren überwieb die grosse Kammer zwei Propalate und beschloss eine parlamentarische Initiative der Wirtschaftskommission (WAK). Diese fordert, dass die Stromgesetzgebung neu überdacht und per dringlichen Bundesbeschluss geändert wird.

Am vergangenen Freitag hatte der Bundesrat eine Revision der Stromversorgungsverordnung vorgelegt, mit der die angekündigten Preiserhöhungen von bis zu 20 Prozent um die Hälfte gedrückt werden könnten. Nach Angaben von Energieminister Moritz Leuenberger müssen die Netzbetreiber die aufgrund der neuen Vorgaben berechneten Tarife bis 1. April 2009 veröffentlichen. Dem Endverbraucher dürfen sie bis Ende März nur die für 2008 gültigen Tarife verrechnen. dst/sda

Aus der Region

Berner Oberland

Mystery Park AG: Liquidatorin rät von Klage ab

Die Liquidatorin des gescheiterten Mystery Parks in Interlaken BE rät den Gläubigern von einer Verantwortlichkeitsklage gegen die ehemaligen Betreiber ab. Pflichtverletzungen und daraus resultierende Schäden könnten ihnen nicht nachgewiesen werden. Es gebe zu wenig Anhaltspunkte, teilt die Berner Transliq AG mit. Gegen eine Klage spreche auch, dass ein Prozess mit hohen Kosten und grossem Risiko verbunden wäre. Auch würde dies die Bezahlung einer Dividende von voraussichtlich 10 bis 13% an die Gläubiger 3. Klasse gefährden. sda/kjv

Ferriendestination Gstaad: neues Web-Portal



Die Ferriendestination Gstaad präsentiert sich ab Samstag, 6. Dezember, offiziell mit einem vollständig überarbeiteten Internet-Portal. Unter der bisherigen Adresse www.gstaad.ch wird man eine übersichtliche und benutzerfreundliche Homepage finden, die neue Funktionen enthält und ein noch schnelleres und leichteres Navigieren auf den Seiten erlaubt. Der neue Auftritt soll erlebnisorientiert und emotional ansprechen, und als aktuelle Nachrichtenquelle dienen. sda/kjv

Gstaader Bahnen: Schlüsselprojekte sind fertig

Zwei Schlüsselprojekte der Bergbahnen Destination Gstaad sind betriebsbereit bzw. fertig: die beiden neuen Sesselbahnen Chalthebrunne und die zusätzlichen Beschneiungsanlagen auf zehn Pistenkilometern zwischen Rinderberg, Zwissimmen, und Horneggli, Schönried. Prüfer des Bundesamts für Verkehr nahmen die Sesselbahnen Chalthebrunne-Saanerlochgrat und Chalthebrunne-Parwegesattel unter die Lupe. Die Bergbahnen Destination Gstaad AG (BDG) erwartet nun die Betriebsbewilligung für den 12. Dezember. kjv/sda

Qualität statt Quantität auf dem Jungfrauoch

Die Anzahl der Reisenden auf das Jungfrauoch soll auf höchstens 5000 täglich begrenzt werden. «Wir sind lieber besser als billig», sagte Urs Kessler, CEO der Jungfrauabahn, an einer Medienkonferenz vom Dienstag in Bern. Die Hotelkapazität in der Jungfrau region ist laut «Berner Oberländer» ebenfalls ein grosses Anliegen von Urs Kessler. Unter anderem hofft er auf neue Unterkünfte im ehemaligen Mystery Park. Die Jungfrauabahn kaufen das Gebäude des Bahnhofs Interlaken Ost und wollen den Bahnhof als Tor zur Jungfrau region positionieren. «Wir prüfen auch Hotelstandorte direkt bei den Bahnen für ein junges Publikum», sagte Urs Kessler. Vorbild sei das «Cube»-Hotel in Savognin. Und die Kleine Scheidegg soll das «Zentrum der Alpen» werden. kjv

Schweiz

Ökonomen rechnen 2009 mit Nullwachstum

Schweizer Ökonomen erwarten 2009 für die Schweiz ein Nullwachstum. Im laufenden Jahr dürfte das Bruttoinlandsprodukt (BIP) um 1,9 Prozent steigen. Die Schätzungen wurden im Vergleich zum letzten Quartal stark nach unten revidiert. Die 23 Ökonomen, die sich am KOF Consensus Forecast beteiligten, seien in ihrer Beurteilung für das Jahr 2009 wesentlich zurückhaltender geworden als noch vor drei Monaten, teilte die Konjunkturforschungsstelle der ETH Zürich (KOF) mit. Neu rechnen sie nicht mehr mit einem Wachstum, sondern mit einer Stagnation. sls/sda

Buchungsstand bei Swiss Deluxe auf hohem Niveau



Die meisten der 38 Hotels vermeldeten einen «erfreulichen Buchungsstand», sagte Swiss Deluxe-Präsident Eric Favre an der Medienkonferenz von letzter Woche im Hotel Widder in Zürich. Die Finanzkrise sei in einigen Hotels bereits leicht spürbar, aber «Dumpingpreise sind keine Option», meinte Favre. Die Krise hat auch noch keinen Einfluss auf die grossen Investitionsvorhaben einzelner Hotels – Grand Resort Bad Ragaz, Le Mirador Kempinski Mont-Pèlerin, Baur au Lac Zürich – der Vereinigung, die 2009 ihr 75-Jahr-Jubiläum feiern kann. rd

Im November verzeichnet Swiss mehr Passagiere



Die Swiss hat im November im Gegensatz zu ihrem Mutterkonzern Lufthansa die Konjunkturlaute noch nicht zu spüren bekommen. Während die Zahl der Passagiere bei Lufthansa leicht zurückging, beförderte die Swiss erneut mehr Fluggäste. Konzernweit ging das Passagieraufkommen im Vergleich zum Vorjahr um 2,3 Prozent auf 5,46 Millionen zurück. Die verkauften Sitzkilometer stiegen um 0,7 Prozent. sls/sda

Aus dem cahier français

Genf ohne Olympische Winterspiele 2018

Die Stadt Genf gehört nicht mehr zu den Kandidaten der Austragung der Olympischen Winterspiele 2018. Gemäss Jean-Pierre Jobin, einem der Initianten, hätten Zeitmangel und die fehlende Unterstützung durch die politischen Kreise zu diesem Entscheid geführt. Die Genfer Hoteliers könnten allerdings davon profitieren, wenn Anney im Jahr 2018 zum Zuge käme. dst

Seite 22

92 faule Dossiers

In Grindelwald haben die Behörden die Vorschriften zum Erstwohnungsanteil in 92 Fällen verletzt. Nun prüft das Bundesamt für Justiz, ob auch die Lex Koller unterlaufen wurde.

Theres Lagler

Die Gemeinde Grindelwald muss bei der Behandlung von Baugesuchen dringend über die Bücher. Das hat eine Untersuchung des Kantons Bern, die Anfang dieser Woche präsentiert wurde, deutlich aufgezeigt. Worum geht's? Die Tourismusgemeinde führte bereits 1989 – eigentlich vorbildlich früh – Vorschriften zum Erstwohnungsanteil für Einheimische ein, und damit das Problem der «kalten Betten» einzudämmen. 35 Prozent der Bruttogeschossfläche eines Mehrfamilienhauses müssen demnach durch ständig in Grindelwald residierende und dort auch steuerpflichtige Personen bewohnt werden. Dieses Zweckentfremdungsverbot muss im Grundbuch eingetragen werden. Doch leider hapert es bis heute mit der Umsetzung. Entsprechende Vorwürfe aus der Bevölkerung sind durch die Untersuchung bestätigt worden.

Fehlende Grundbucheinträge und falsche Bruttogeschossflächen

Die Justizdirektion setzte eine Expertengruppe ein, die alle Baugesuche zwischen Mai 1989 und

Mai 2008 untersuchte. 218 Dossiers wurden ganz speziell auf die Einhaltung der Erstwohnungsanteils-Vorschriften geprüft. 92 davon waren fehlerhaft. Das sind 42 Prozent. In den frühen Jahren fehlten wegen mangelnder Absprache häufig die Grundbucheinträge (siehe Interview), später passierten eher Fehler bei der Berechnung der Bruttogeschossflächen. Regierungsrat Christoph Neuhaus mochte nicht beschönigen: «Bei der Gemeinde und dem Regierungstatthalteramt Interlaken sind erhebliche Fehler passiert. Die Fehlerquote ist mit den Jahren zwar gesunken, liegt aber immer noch zu hoch.» Neuhaus betonte, dass er keine Hinweise auf unredliches Handeln der Behörden habe. Erräute aber auch ein, dass die Expertengruppe die Motive für das unkorrekte Vorgehen nicht näher untersucht habe. Das sei Sache der Justiz. Beim Untersuchungsrichteramt Berner Oberland liegen bereits Strafanzeigen vor.

Im schlimmsten Fall droht Wohnungsbesitzern Enteignung

Ungemach droht aber noch von anderer Seite. Der Bund prüft in 15 Fällen, ob in Grindelwald Wohnungen unrechtmässig an Ausländer verkauft und damit die Lex Koller missachtet wurde. Die Folgen davon könnten gravierend sein. «Wenn eine Bewilligungspflicht vorhanden ist und die Bewilligung nicht eingeholt wurde, ist das Geschäft im Prinzip nichtig», erläutert Monique Jametti Greiner, Vizeilektorin des Bundesamts für Justiz. In andern Worten heisst das, dass Wohnungseigentümer sogar enteignet werden könnten. «Im Einzelfall muss dann genau abgeklärt werden, wo welche Fehler passiert sind. Denkbar sind auch strafrechtliche Folgen für die Behörden», so Monique Jametti Greiner.



Warme oder kalte Betten? Beim Bau von Ferienwohnungen in Grindelwald passierten Fehler. Der vorgeschriebene Erstwohnungsanteil für Einheimische wurde in mehreren Fällen nicht eingehalten.

1. Christoph Neuhaus, der Kanton Bern hat 218 Baugesuche in der Gemeinde Grindelwald näher untersucht. Dabei wurden 92 faule Dossiers entdeckt. Erschrocken?

Nein. Insgesamt schauten wir uns in Grindelwald 3031 Baugesuche in Bezug auf die Einhaltung der Erstwohnungsanteils-Vorschriften an. 218 wurden detaillierter überprüft. Dabei stellte sich heraus, dass 92 die Vorschriften nicht erfüllten. Das sind klar zu viele. Erschrecken muss man deswegen aber nicht.

2. Sie stellten keine Unredlichkeit bei den Behörden fest. Waren die Behörden denn einfach überfordert?

Die Erstwohnungsanteils-Vorschriften in Grindelwald wurden 1989 eingeführt. Seither wurden die Reglemente dreimal abgeändert. Die Handhabung war schwierig. Es zeigte sich



Nachgefragt

Christoph Neuhaus

Funktion: Justiz-, Gemeinde- und Kirchendirektor, Kanton Bern

auch, dass sich Statthalteramt und Gemeinde nicht im Klaren waren, wer den Erstwohnungsanteil im Grundbuch eintragen muss. Das war der Hauptgrund, der zu den 92 Dossiers führte.

3. Rund 15 weitere Berner Gemeinden haben Vorschriften zum Erstwohnungsanteil. Wie sieht's dort aus?

Der Erstwohnungsanteil wird überall anders ausgestaltet. Deshalb beauftragen wir die Regierungstatthalter damit, 2009 die Einhaltung der Vorschriften gezielt zu kontrollieren. Dann wissen wir mehr.

4. Wäre eine kantonale Lösung nicht besser? Ich bin der Meinung, dass die Gemeinden besser auf ihre Gegebenheiten und Bedürfnisse Rücksicht nehmen können, wenn sie den Erstwohnungsanteil selber festlegen.

tl

Die Stimmung auf dem MICE-Markt

Location und Preis bleiben Schlüsselfaktoren, die Service-Qualität wird noch wichtiger. Spitze nach unten sind gemäss «Mood of the Market» Langeweile und Organisationsmängel.

Karl Josef Verding

Armseliger Service, schlechtes Essen, lange Anreisen, Verspätungen

und Reise-Frustrationen, sowie irrelevante oder langweilige Inhalte, Präsentationen von schlechter Qualität und Mängel in der Organisation, dies sind die von MICE-Veranstaltern (Meetings, Incentives, Conferences, Event, Exhibitions) meistgenannten negativen «key factors».

Es wird davon abgeraten, den Kostendruck der Krise durch Minimierung des Service auszugleichen.

«The Mood of the Market» heisst der zur Messe EIBTM in Barcelona erschienene «European Meetings Industry Research Report». Rund 700 Veranstalter Europas beantworteten die Fragen des Forschungs-Teams von Reed Travel Exhibitions und The Right Solution Ltd.

Die beteiligten Forscher raten dringend davon ab, im Zeichen des Kostendrucks der absehbaren Auswirkungen der Finanzkrise die Kompensation in Abstrichen bei der Küchen- und Service-Leistung zu suchen. Ein anderer Krisen-Faktor für das MICE-Segment sind die Luftverkehrswege. Immer mehr Airlines streichen wegen der unzureichenden Auslastung einzelne Flüge oder gar ganze Routen. Für den Fall, dass diese Entwicklung weiter eskaliert, rechnet der

«Research Report» damit, dass Destinationen mit besseren und mehr frequentierten Verkehrs- und Kommunikations-Verbindungen den Vorteil gegenüber jenen Destinationen haben, die «less accessible» sind: 70% der Teilnehmer an Events nennen gemäss der Studie die «Attraktivität der Destination» als höchste Priorität, 57% «ease and access of travel».

Pdf-Download: eibtm.com, dort Link zum «report in full».

Switzerland Travel Centre zahlt Hotelrechnungen innert drei Tagen

Solange die Festgeldzinsen derart tief sind, spielt STC lieber selber Bank und zahlt die Hotelrechnungen sofort.

Klaus Oegerli, CEO des STC Switzerland Travel Centre, setzt auf «schnelles Geld für Hotels». Denn solange «sich die Festgeldzinsen der Null-Prozent-Marke nähern», will er lieber seinen Hotelkunden eine Freude machen, als Geld auf der Bank zu horten. Statt die Rechnungen der Hotels für vom STC vermittelte Übernachtungen erst mit der branchenüblichen Zahlungsfrist von 30 Tagen zu begleichen, werden formell und inhalt-

lich korrekte Fakturen innert drei Arbeitstagen bezahlt. «Wir haben die internen Prozesse vereinfacht und getestet, es funktioniert», sagt Oegerli. Es gehe jährlich um einen achtstelligen Betrag. Die Aktion dürfte sicher zum guten Image des STC in der Branche beitragen.

«Das Geschäft läuft gut, noch», sagt Oegerli. Wegen Absagen aus England und Russland kann STC über die Festtage heuer erstmals noch Hotelzimmer vermitteln. eho

10 Schweizer Hotels gekürt

Die Schweizer Hotellerie kann sich im weltweiten Vergleich sehen lassen. Zehn Hotels hat «Forbes Traveler» ausgezeichnet.

Simone Leitner

Das US-Magazin «Forbes Traveler» kürte die 400 besten Luxushotels der Welt. Ein Team von 79 Experten zog los und zeichnete in der Schweizer Luxushotellerie gleich zehn Häuser aus: In Zürich

das Hotel Widder und das Baur au Lac, in Basel das Grandhotel Les Trois Rois, in Interlaken das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, in Genf das Beau-Rivage Hotel, in Lausanne das Hotel Beau-Rivage Palace sowie das Hotel Lausanne Palace & Spa, in Montreux das Hotel Fairmont Le Montreux Palace, in Vevey das Grand Hotel du Lac und last but not least in St. Moritz das Kulm Hotel.

Die Schweizer Hotellerie steht im Vergleich zu den Nachbarländern gut da. In Deutschland wurden acht Hotels ausgezeichnet

und in Österreich nur drei. In Frankreich und Italien hingegen überlegte die Branche: Alleine in Paris wurden fünf Hotels gekürt, insgesamt sind es 17 in Frankreich. Europäischer Spitzenreiter ist Italien mit 30 Hotels.

«Forbes» bewertete 800 Vier- und Fünf-Sterne-Hotels in diesen Bereichen: Service, Zimmer, Dekor, Food & Beverage, öffentliche Räume, Sport und Erholung sowie die Lage waren ausschlaggebend. Nicht bewertet wurden Hotels, die jünger als zwei Jahre sind oder sich im Umbau befinden.

Auffangdörfli statt Hotel

Um der Gesellschaft von seinem Glück etwas zurückzugeben, quittierte George Angehrn seine Stelle als Chefkoch im Grandhotel Dolder vor Jahren und wechselte zu den Sozialwerken von Pfarrer Sieber.

INTERVIEW ROBERT WILDI

George Angehrn, welches ist Ihr grösster Weihnachtswunsch?
Persönlich wünsche ich mir, mit meiner Familie weiterhin auf der Sonnenseite des Lebens bleiben zu dürfen, wofür ich sehr dankbar bin. Auf der gesellschaftlichen Ebene möchte ich, dass die Solidarität unter den Menschen wieder grösser wird. Dass man sich gegenseitig hilft, füreinander da ist, wenn es auch nur kleine Gesten sind.

Sie waren 13 Jahre lang Küchenchef im Grandhotel Dolder. Dann im Jahr 2001 der Umstieg zu den Sozialwerken Pfarrer Sieber, wo Sie heute die Auffangstation Ur-Dörfli leiten. Welche Herausforderung suchten Sie dort?
Der Wechsel hatte damals zwei Gründe. Erstens gab es im Dolder einen Besitzerwechsel. Danach dominierten plötzlich Fragen der Kosteneffizienz und des Shareholder Value, was nicht meine Welt ist, denn ich brauche kreativen Raum. Der Umstieg in den sozialen Bereich entspringt aber auch einer tiefen Dankbarkeit gegenüber dem Leben. Ich bin glücklich verheiratet, habe gesunde Söhne und entschloss mich damals, der Gesellschaft davon etwas zurückzugeben.

Wurde Ihnen der Beruf Koch zu langweilig?

Absolut nicht. Koch war und ist für mich nach wie vor ein wunderbarer Beruf. Die ganze Professionalisierung und Bürokratisierung rund herum sagt mir hingegen nicht zu, obwohl mir klar ist, dass sich Hotel- und Gastrobetriebe dieser Entwicklung nicht entziehen können.

Wie kam der Kontakt zu Pfarrer Sieber zustande?

Ich kannte ihn persönlich nicht, sondern bewarb mich auf ein Stelleninserat seiner Stiftung. Kennengelernt habe ich ihn erst später.

Was beeindruckt Sie an ihm?

Ich stehe mit Pfarrer Sieber nicht im täglichen Kontakt. Man begegnet sich aber immer mal wieder. Sein Charisma ist bemerkenswert. Er stellt die Menschen in den Mittel-

punkt und glaubt fest an das Gute in ihnen. Das spürt man im Gespräch mit ihm sofort. Diese Eigenschaft ist für mich beeindruckend und nicht gespielt.

Welches waren für Sie die prägendsten Erlebnisse rund ums Ur-Dörfli?

Es gibt keine speziellen Vorkommnisse oder Ereignisse. Prägend sind für mich immer wieder die vielen menschlichen Kontakte. Einerseits mit den Bewohnern, die alle mit Drogenproblemen zu uns kommen, andererseits mit den Mitarbeitenden im Ur-Dörfli. Sehr unterschiedliche Charaktere, aber alle mit Sehnsüchten, Stärken und Schwächen. Diese spannenden Kontakte sind mein täglicher Antrieb. Natürlich gibt es Höhepunkte. Zum Beispiel wenn ehemalige Bewohner den Ausstieg schaffen und nach Jahren uns völlig gesund besuchen. Solche Momente sind eine tiefe Bestätigung für unsere Arbeit und freuen mich sehr.

Ihre Heimat USA haben Sie wegen des Vietnamkriegs verlassen. Waren Sie ein typischer Vertreter der 68er-Jugend?

Ich machte bei der damaligen Bewegung mit, obschon es den «typischen 68er» nicht unbedingt gibt. Die Gruppierung war sehr heterogen, und auch die Auffassungen waren unterschiedlich. Ich gehörte der weissen Mittelklasse an, wel-

che von der Einziehung nach Vietnam weitgehend verschont blieb. Dafür wurden die armen Weissen sowie die schwarze Bevölkerung zum Krieg gezwungen. Das empfand ich als sehr ungerecht und habe das Land schliesslich deshalb verlassen.

Weshalb kamen Sie ausrechnet in die Schweiz?

Meine Eltern sind Schweizer, und ich kannte das Land von ein paar Ferienreisen, welche wir in meiner Kindheit machten. Die Schweiz hat eine enorm hohe Lebensqualität, deshalb bin ich hier geblieben. Das Gleiche gilt übrigens für meine beiden Brüder. Auch sie leben heute mit ihren Familien in der Schweiz.

Sie wurden hier zum Starkoch. War das ein Zufall oder ihr erklärtes Karriereziel?

Starkoch ist nicht die richtige Bezeichnung für mich. Ich profitierte im Dolder von einem hervorragenden Team, ohne das ich keinen Erfolg hätte haben können. Mein Flair fürs Kochen habe ich in der Schweiz entdeckt. Meine Tante führte in Adetswil im Zürcher Oberland ein Restaurant, wo ich als Kind in den Ferien mitgeholfen hatte. Die Gastronomie faszinierte mich seither. Aus diesem Grund absolvierte ich die Hotelfachschule in Zürich und entschied mich danach, Koch zu werden. Mein erster Förderer war der inzwischen verstorbene Paul Wannewetsch, in dessen Restaurant Eichmühle in Wädenswil ich einige Jahre arbeitete. Wichtig für meine Entwicklung war auch Paul Spuhler. Er war mein Vorgänger als Küchenchef im Dolder.

Ist eine Rückkehr in die Spitzenhotellerie oder -gastronomie heute ein Thema für Sie?

Man soll zwar niemals nie sagen, aber im Moment ist dies eher kein Ziel für mich. Die Gastronomie bleibt zwar eine Liebe von mir, die Strukturen vieler Betriebe empfinde ich allerdings als etwas kleinkrämerisch. Ich finde auch, dass den jungen Nachwuchsgastronomen zu wenig Chancen auf Weiterbildung ermöglicht werden.

Kommen Sie im Ur-Dörfli auch noch regelmässig zum Kochen?

Nein, leider nicht. Ich habe hier zwar als Koch begonnen. Seit ich Betriebsleiter bin, stehe ich nur noch selten in der Küche. Ausnahmen sind spezielle Daten und Anlässe, zum Beispiel der bevorstehende Heiligabend.

Fakten Sportlicher Koch mit sozialer Gesinnung

George Angehrn (56) kam als Teenager aus den USA in die Schweiz, machte die Hotelfachschule Belvoir in Zürich und wurde Koch. Von 1975 bis 2000 arbeitete er im Grandhotel Dolder, seit 1988 als Küchenchef. 2001 wechselte er zur Stiftung Sozialwerke Pfarrer Sieber (SWS). Dort leitet er seit 5 Jahren die Auffangstation Ur-Dörfli in Urdorf ZH (SWS-Postkonto 80-40115-7). Er liebt Joggen und Langlauf. row

Standpunkt

Rückeroberung des verlässlichen Fortschritts



THEO SCHNIDER

Die derzeitige Diskussion um naturnahe Angebote des Tourismus, der Gastronomie, gesundheitlicher Dienstleistungen etc. wird allzu oft von grundlegenden Missverständnissen dominiert. Naturnahe Verständnis gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Vorgänge als ganzheitliches Prinzip fängt bei der Sprache an. «Aus der Natur wirklich Wertschöpfung zu machen», ist nicht schwierig – es ist einfach unmöglich. Aus der Natur Werte zu schöpfen ist ebenfalls nicht schwierig, und nicht nur möglich, sondern

«Authentisches, individuelles und glaubwürdiges Handeln sind nie unmodern geworden.»

alltäglich und schlicht überlebensnotwendig.

Naturnahe ist an sich keine spezielle neue Qualität, sondern eigentlich der Normalzustand. Dass dieser nun wieder gelernt und neu entwickelt werden muss, zeigt das Paradoxe unserer Lebens- und Konsumwelt. Die Diskussionen darüber sind zur Genüge geführt worden; die Konsequenzen sind im Gange. Die Kompetenz zu naturnahem und erfolgreichem Handeln will erst noch zurückgewonnen sein. Eben diese Kompetenz wäre wohl mit Wertschöpfung zu bezeichnen. Solange man sich selbst noch in dem Netz aus Versprechungen, Hoffnungen und Erwartungen des Marktes befindet, definiert man Naturnahe und Ökologie auch selbst lediglich als schnellebige Masche, als Trend, den es zu meiken gilt, solange er prall ist.

Authentisches, individuelles und glaubwürdiges Handeln sind langsam gewachsene alte Strukturen, die nie unmodern geworden sind und stetes Zukunftspotenzial hatten und haben. Sie wurden eine Zeit lang vom Gegenteil überdeckt und verdrängt, und erobern sich ihr Potenzial erst langsam zurück. Die Erwartungen auf unnatürlich schnellen wirtschaftlichen Erfolg können dabei selbstverständlich nicht befriedigt werden. Die Erträge erschienen vorerst mager. Das ist Fakt im Prozess dieser «Rückeroberung des verlässlichen Fortschritts». Es ist nichts Negatives.

Theo Schnider, Direktor Unesco Biosphäre Entlebuch, ist Milestone-Preisträger 2007

Ein öffentlicher Badeteich? Eigentlich nicht.



TERES LAGLER
REDAKTORIN

Zum Thema
Kartenmaterial

Vor kurzem bin ich umgezogen: nach Zimmerwald, auf dem Längenberg gelegen, meist über der Nebelgrenze und doch ganz nah der Stadt Bern. Als der Ortsplan der umliegenden Gemeinden im Briefkasten lag, war ich gespannt, ob unser neues Quartier bereits Eingang gefunden hatte ins Kartenmaterial. Beim Aufklappen der Karte staunte ich aber nicht schlecht. Gross und blau war da gleich neben unserem Quartier ein See einge-

zeichnet – der «Schlossweiher». Er war mit einem Piktogramm versehen, das einen Schwimmer zeigt, und der Nummer 105. Suchte man in der Legende, fand man die 105 bei den öffentlichen Anlagen der Gemeinde Zimmerwald. Schwarz auf Weiss stand da geschrieben: Badeteich. Ich stellte mir bereits vor, wie im kommenden Sommer Längenberg-Ausflügler mit Grill und Badeutensilien zum Badeteich strömen werden, der eigentlich zu den 12 Liegenschaften des neuen Quar-

«Einige malten sich bereits aus, wie es wäre, einen Glace-Stand für die Ausflügler einzurichten.»

tiers gehört. Bei einem geselligen Treffen mit den andern Bewohnern waren der Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt. Einige malten sich bereits aus, wie es wäre, einen Glace-Stand einzurichten oder Sonnenschirme zu vermieten. Andere schlugen die

Brücke zum Winter. Man könne doch den Weiher noch mit einem anderen Piktogramm versehen, einem Piktogramm für eine Natureisbahn. Die Eisdecke ist bereits recht dick. Es braucht nur noch wenige Zentimeter, und der Weg zum Schlittschuhlaufen, Eisstockschiessen und Eishockeyspielen ist frei. Stellen Sie sich das einmal vor. Aber eben: In der Wirklichkeit sieht alles etwas anders aus. Zum einen ist der Badeteich nicht öffentlich, zum andern ist er nicht einmal halb so

gross, wie auf der Karte eingezeichnet. Zwei Drittel der Wasserfläche gehören zu einem Biotop mit Schilf, Algen, Fröschen, Insekten und allem, was dazu gehört. Der Badeteich selber ist zwar hübsch, aber klein. Mit fünf Badenden ist er bereits überfüllt. Sollten sich im nächsten Sommer also tatsächlich Ausflügler zum Teich verirren, dürfte die Enttäuschung vorprogrammiert sein. Das zeigt wieder mal, wie wichtig zuverlässiges und korrektes Kartenmaterial ist.



«Ich bin kein hervorragender Koch, aber ein hervorragender Esser.»
Mike Müller Schauspieler

Der Gipfel des Humors



Die «Humorschaukel» ging an Bundesrätin **Eveline Widmer-Schlumpf**. Überreicht wurde sie von **Frank Baumann** (l.), Direktor des Festivals, und von **Pascal Jenny** (r.), Direktor Arosa Tourismus.

Noch bis zum 13. Dezember trifft sich in Arosa die Comedy-Szene. Am 17. **Humor-Festival** erhielt Bundesrätin Widmer-Schlumpf die «Humorschaukel».

SIMONE LEITNER

Das 17. Arosa Humor-Festival 2008 lockt seit einer Woche Gäste ins Zelt bei der Tschuggenhitte. Das Event dauert noch bis am 13. Dezember. Und am vergangenen Samstag löfneten Festivaldirektor Frank Baumann und Tourismusdirektor Pascal Jenny vor dem Auftritt von Helge und Udo das Geheimnis «Gewinner Arosa Humorschaukel 2008» vor über 800 Festival-Gästen. Die Premieren-Ehre des neu gegründeten Awards wurde der Bündner Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf zuteil. Die «Humorschaukel» wird ab diesem Jahr alljährlich über der Nebeldecke in Arosa einer Person überreicht, welche sich im Verlaufe eines Jahres unter der Nebeldecke durch besonders viel Humor ausgezeichnet hat, wie die Organisatoren schreiben.

www.humorfestival.ch



Im Zelt wird gelacht: Mit dem **Humor-Festival** wird Arosa jedes Jahr zum Schmelztiegel der Comedy-Szene.



Hitsch Leu, Direktor des Hotels Eden in Arosa.



Michi Eugster von Arosa Tourismus beim Zeltaufbau.

Hotelrestaurant Osteria Tre ist «Basler Trendsetter 2009»

Die Osteria Tre im Hotel Bad Bubendorf wurde vom Restaurantführer «Basel geht aus!» zum Trendsetter 2009 gekürt. Die Osteria hat 14 Gault-Millau-Punkte.

BARBARA ROELLI

Hinter der ausgezeichneten Osteria Tre stehen die Gastgeber und Unternehmer Eveline und Roland Tischhauser-Buser und ihr Küchenchef Gianluca Garigliano. Ausschlaggebend für die Wahl zum «Basler Trendsetter 2009» sind diverse Kriterien, wie regionale Produkte, zeitgemässe Rezepturen, neue Ideen und ein ungewöhnliches Ambiente. «Erfrischend lässig,

aber nie nachlässig, immer gut inszeniert und sorgfältig auf den Tisch gebracht», wie der kulinarische Führer begründet. Dementsprechend lobende Worte hat er für den Gewinner: «Die Osteria Tre ist eine der erfreulichsten Entdeckungen der Gegend und Gianluca Garigliano der Trendsetter der Stunde.» Der bretonische Steinbutt umhüllt von einem hauchdünnen Brotmantel wird vom Restaurantführer als «kleines Kochkunstwerk» bezeichnet. Ein zehnjähriges «Menu Amuse-Bouche» für 130 Franken und die mehrfach ausgezeichnete Weinkarte mit über 450 Positionen ergänzen das Angebot. Das Hotel hat mit der Osteria im Design-Erweiterungsbau ein typisch südliches Restaurant geschaffen, das Platz für rund 50 Gäste bietet.



Küchenchef Gianluca Garigliano.

2 Michelin-Sterne für Zermatt

Ab Samstag wird Zermatt um zwei Michelin-Sterne und ein Restaurant reicher. Der Küchenchef des Hotels Capri Palace, Oliver Clowig, wird im Winter Mediterranes in die Berge zaubern.

SIMONE LEITNER

Erst vor kurzem hat der Küchenchef des Luxushotels Capri Palace, Oliver Clowig, einen zweiten Michelin-Stern bekommen. Und nun wird er ab 13. Dezember mit seiner Crew das Restaurant Capri im Hotel «Petit Cervin» in Zermatt eröffnen.

Der Küchenchef kocht während den Sommermonaten auf der exklusiven Insel Capri und überzeugt mit seiner echten und über-

raschenden Küche. Auch in den Oberwalliser Bergen wird Oliver Clowig sein mediterran-italienisches Repertoire den Gästen präsentieren. Der Spitzenkoch bietet

daher auch Fisch und Meeresfrüchte auf über 1600 Metern über Meer an. Genau so wie ihn seine internationale Klientel kennt und mag: authentisch italienisch.



GUIDO FLIA

Küchenchef **Oliver Clowig** eröffnet mit seiner Crew ein mediterran-italienisches Restaurant im «Petit Cervin» in Zermatt.

Vom Schloss Schauenstein zum Las Caglias in Flims

Gestern eröffnete **Sieglinde Zottmaier**, die ehemalige Gastgeberin des Restaurant Hotel Schauenstein, in Flims-Waldhaus das



Restaurant Las Caglias neu. Im April entschied sie sich, in Fürstenaubach aufzuhören. «Die Phase des Aufbaus war damals vorbei, das Schloss ein grosser Erfolg, meine Rolle erfüllt. Man konnte es sich auch leisten, zusätzliche Mitarbeiter anzustellen und die Aufgaben neu zu verteilen», so Zottmaier. Mit

dem Las Caglias, das sie von **Guido Casty** übernimmt, erfüllt sich die gebürtige Österreicherin einen lang gehegten Traum. **Helena Gleissner**, die im Schauenstein als Chef de partie tätig war, möchte die Gäste in Flims mit ehrlicher, schmackhafter Küche aus regionalen Zutaten beköchen.

Wechsel beim Reiseorganisator Ferienverein

Neuer CEO beim Ferienverein ist **Daniel Renggli**. Er tritt die Nachfolge von **Oswald Zurbriggen** an, der den Ferienverein auf eigenen Wunsch verlässt. Renggli ist gelernter Reisebürokaufmann und machte soeben den Abschluss als Executive Master of Business Administration (FH). Er arbeitete bei Kuoni, Crystal Travel und Travelhouse, wo er Geschäftsführer der Opus Tours AG war.

Sesselrücken

Aus Kenias Sonne ins Schweizer Skigebiet in Wengen

Die neuen Gastgeber und Direktoren des Sunstar Hotels Wengen heissen **Katja** und **Oliver Kienzler**. Die Nachfolger von **Rainer**



Egloff leiteten die letzten vier Jahre verschiedene Resorts eines Schweizer Reiseveranstalters in Kenia. Zuvor waren die gelernte Hotelfachfrau und der diplomierte Restaurantfachmann und Koch in diversen Funktionen in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen in der Schweiz und im Ausland tätig.

Drei neue Köpfe im «The Omnia» in Zermatt

Neue Direktorin ist **Sandra Jacobs**, die zuvor als Regional Sales Director Europe für die Muttergesellschaft The West Paces Hotel Group tätig war und im 2007 im Solis Cambrian Hotel & Spa in Adelsboden als General Manager amtierte. **Anja Woischig** heisst die neue Executive Assistant Managerin, die bereits bei der Eröffnung der Mountain Lodge The Omnia als Frontoffice-Angestellte mitarbeitete. Danach besetzte sie Kaderstellen in den Zermatter Hotels Butterfly und Seiler Hotel Schweizerhof & Residence, bis sie ins The Omnia zurückkehrte. Neuer F&B Manager ist **Urs Birbaumer**, der die Hotelfachschule Luzern absolvierte. Danach war er F&B Supervisor im Restaurant Garden des The Dolder Grand in Zürich. br

Jubilantin Rosie Bühler



An der Medienkonferenz der Swiss Deluxe Hotels von letzter Woche in Zürich wurde den Anwesenden eine besondere frühere Angestellte vorgestellt: Die Adliswilerin **Rosie Bühler**, die bis ins Alter von etwa 90 Jahren im Zürcher Hotel Baur au Lac als Garderobiere gearbeitet hatte – allerdings erst nach ihrer Pensionierung als kaufmännische Angestellte. Sie wisse nicht mehr, ob sie damals beim Einstellungsgespräch im «Baur au Lac» ihren Jahrgang richtig mit 1907 angegeben habe oder nicht, sagte Rosie Bühler: «Jedenfalls bekam ich den Job als Garderobiere. Aufgegeben habe ich ihn erst vor etwa 12 Jahren.» An ihr grösstes Trinkgeld erinnerte sie sich aber noch genau: «Es waren 80 Franken!» rd

Umsteigerin Tanja Wegmann



Tanja Wegmann, General Manager des Grandhotel Les Trois Rois in Basel, verlässt nach drei Jahren intensiver Aufbauarbeit das Hotel. Sie möchte sich in Zukunft neuen Herausforderungen stellen. Während ihrer Zeit als Vizdirektorin und die letzten zwei Jahre als General Manager hat Tanja Wegmann das Hotel massgeblich geprägt. Das Grandhotel ist in den neusten Rankings unter den top fünf der führenden Hotels der Schweiz positioniert. Tanja Wegmann wird das Hotel voraussichtlich im März 2009 verlassen. Was sie machen wird, sei noch nicht spruchreif, sagte Wegmann. Ihre Nachfolge im Grandhotel Les Trois Rois ist noch nicht bestimmt. br

Fachkräfte. Mangel. Gute Köche, vor allem die Chefs de partie, sind rar. Und gute Serviceleute fehlen vielerorts ebenso. Geködert werden gute Fachkräfte mit höheren Löhnen, gutem Betriebsklima und Personalwohnungen.



Wenn es an Kräften mangelt

Wenn die Fachkraft-Suche unter Nutzung aller Kanäle erfolglos bleibt, wird ins Portemonnaie gegriffen. Aber auch die Wohnqualität zieht.

KARL JOSEF VERDING/EHO

An Fachkräften herrscht Mangel. Ihn rechtzeitig zu beheben, erfordert grossen Aufwand und Einsatz. Dies bestätigt Fernando Clemenz, CEO der Matterhorn Group (Grand Hotel Zermatterhof, Kulmhotel Gornergrat, Hotel Rifflberg) mit insgesamt 300 Mitarbeitenden: «Nur dank einem Rieseinsatz unter Nutzung aller Kanäle haben wir im Herbst die Stellen aller Fachkräfte für die Wintersaison besetzen können – mit Ausnahme einer einzigen Hotelfachangestellten.» Sogar für alle offenen Küchen-Stellen wurden rechtzeitig qualifizierte Leute gefunden. Gesucht wurde auf der eigenen Website und den Sites von

Gemeinde- und Tourismusbüro und über die Stellenvermittlung – undes wurden Prämien an vermittelnde Personen im Elsass, in Deutschland und in Österreich gezahlt.

«Wir haben einen rechten Lohnsummen-Anstieg» Sind erhöhte Gehälter und Benefits ein Mittel, um die benötigten Fachkräfte zu gewinnen? «Ja», sagt Fernando Clemenz: «Gerade für die Kader unter den Küchenkräften greift man tief ins Portemonnaie. Wir haben einen grossen Lohnsummen-Anstieg im Grand Hotel Zermatterhof. Und die L-GAV-Lohnanpassung auf den 1. Juli 2009 haben wir bereits vorweggenommen.»

Einen «grossen Mangel an versierten, gut ausgebildeten Köchen» stellt auch Jürg Zürcher, Leiter des Sunstar Hotels und des Sunstar Park Hotels in Davos fest. Er präzisiert jedoch: «Das grösste Problem in der Küche sind die Chefs de partie, Chefs de cuisine haben wir.» Um diese Lücken zu füllen, sei er auch bereit, mehr als den L-GAV-Lohn zu zahlen, «abers sind Grenzen gesetzt». Kein Problem hat der Sunstar-Chef mit Fachkräften für Réception, Service und Gouvernanten.

Anders tönt es im Lenkerhof Alpine Resort. General Manager Daniel Bortler stellt den grössten aktuellen Mangel an Fachkräften bei «ausgelernten, qualitativ hochwertigen Service-Mitarbeitern» fest. «Es liegen uns durchaus Bewerbungen vor», sagt er. «Aber wir sind heikel, wir haben hohe Ansprüche. Denn es ist besser, einen Mitarbeiter weniger zu haben als einen, der nicht zu uns passt und den Teig sauer macht.» Um die richtigen Leute zu finden, pflegt Daniel Bortler «sämtliche Beziehungen und Kontakte, die man hat». Und: «Sehr wichtig ist es, dass Mitarbeiter, die das Haus aufgrund natürlicher Fluktuationen verlassen, zufrieden und mit einer guten Erinnerung gehen, so dass sie im Kollegenkreis gut über das Haus sprechen und zu eigenartigen Botschaftern werden.»

Löhne über dem Mindestansatz. Und Wohnungsangebot.

Gestaffelt nach Länge der Zugehörigkeit, wird im «Lenkerhof» über den Mindestlöhnen bezahlt. «Persönlich glaube ich nicht, dass der Lohn ausschlaggebend ist», sagt Bortler. «Wir schaffen eine Wohlfühl-Oase mit hoher Wertschätzung für die Mitarbeiter.» Mögliche Entlassungen in der Branche aufgrund der Finanzkrise sind für Bortler «eine ganz schwierige Frage». Jedenfalls: «Der Arbeitsmarkt wird nicht einfacher, gerade im Service.»

Wobei Bortler betont, «die Verträge anders zu gestalten, so dass wir den Köchen dank längerer Arbeitszeiten fast ein Jahresverhältnis anbieten können».

Dass auch andere Fakten als einzig der Lohn für eine erfolgreiche Personalsuche ausschlaggebend sein können, betont auch Jürg Zürcher, dessen Sunstar-Hotels in Davos zwar als Saisonbetriebe geführt

sind, aber sich bemüht, «die Verträge anders zu gestalten, so dass wir den Köchen dank längerer Arbeitszeiten fast ein Jahresverhältnis anbieten können».

Entscheidend im Personalkarussell kann zudem die Wohnsituation fürs Personal sein. Fernando Clemenz von der Matterhorn Group stellt fest: «Die Unterkunftsituati-

on in Zermatt macht die Suche zusätzlich schwierig. Es ist schwer, Wohnungen für Kaderkräfte zu finden. Wir müssen Geld in Wohnungen investieren, oder sie dazu-mieten. Für die Wintersaison haben wir auf eigene Kosten eine Anzahl Ferienwohnungen für Mitarbeiter möbliert, bis hin nach Täsch, die dann aber im Sommer leer stehen.»

1. Welche Stellen sind schwierig zu besetzen? Nach wie vor jene in der Küche und im Service im A-la-carte-Bereich. Es fehlt an Fachkräften mit klassischer Ausbildung für den Frontbereich. Das gilt für Mitarbeitende aller Nationen.

2. Sind das unattraktive Berufe, oder woort Sie den Grund für diesen Mangel? Nein, die Hotellerie bietet grundsätzlich attraktive Berufe. Sicher sind die Zimmerstunden nach wie vor ein Thema und wohl auch die Konditionen: Der Lohn in anderen Branchen ist teilweise höher.

3. Gibt es Unterschiede zwischen Ferien- und Stadthotellerie? Ja. Die Ferienhotellerie ist vor allem für Ausländer, aber auch für Schweizer, attraktiver. Viele wollen sich nicht mehr langfris-



Nachgefragt

Peter Ziegler

Funktion: Seit Mai 2008 Branch Manager Adecco Human Resources AG Hotel & Catering.

tig binden und ziehen es vor, eine oder zwei Saisons im gleichen Betrieb tätig zu sein. Doch mir fällt auf, dass seit etwa anderthalb Jahren auch Ferienhotels zunehmend Mühe haben, gutes Personal zu finden.

4. Was kann der Hotelier beitragen, um einfacher zu motivierten Mitarbeitenden zu kommen?

Wichtig ist, das Netzwerk besser auszubauen, indem der Hotelier beispielsweise mit Partnerhotels zusammenspannt. Auch kann er die Stellensuche outsourcing und mit Stellenvermittlern zusammenarbeiten. Weiterbildungen sind bei Mitarbeitenden sehr beliebt und können motivierend wirken. Der Lohn sollte nicht dem L-GAV, sondern der Zeit und der Aufgabe angepasst sein. Auch könnten Schichtarbeit und ein Belohnungssystem überdacht werden.

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

rebagdata | protel

hotel management solutions
0421107011 | Phone: +41 41 311 34 93 | www.rebagdata.ch

Polster-Möbel-Klinik

Schaffhauserstr. 8, 8001 Zürich
079 403 39 93

„Der Stör-Polsterer chund“

ACHTUNG!
Sessel • Sofas • Bänke
Stühle
Neu beziehen und aufpolstern

- Gratisberatung, Offerte und
- Sofort-Ausführung in Ihrem Betrieb
- mind. 10% auf Konkurrenzpreise
- 30-jährige Geopolsterer-Erfahrung
- Rufen Sie uns unverbindlich an: 079 403 39 93

« Als junges und stetig wachsendes Restaurant-Unternehmen arbeiten wir mit cleveren Systemen wie Mikros und Fidelio. Diese lassen sich in bestehenden, als auch in neuen Betrieben einfach vervielfältigen. »

Dr. Wolf Wagschal
CEO und Partner
FWEAG Zürich

hoteliersolutions
www.checkindata.com

Mehr Infos:
www.checkindata.com
Tel. 044 701 96 96

CHECK IN DATA

In guten Häusern zu Hause

SMART CUBE™

www.minibar.ch

VORHÄNGE

Verbinden Sie textilen Komfort und Ambients

standard textile
Textile • Filter • Technik
münchenerstrasse 100 • 8000 Zürich
oder Telefon 020 910 41 41

Fachkräfte. Suche. Wie und wo findet der Hotelier gute Mitarbeitende? Geht es um Kaderpositionen, kommt er um das klassische Stelleninserat nicht herum.



Inserat: Qualität statt Masse

Das Inserat ist für die Kadersuche immer noch klar ein Must. Das Internet bietet zwar Masse, die Zeitung dafür Qualität.

GUDRUN SCHLENCZEK/SLS

Man findet Fachkräfte fast gar nicht mehr», beschreibt Roland Eng, Geschäftsführer der Active Gastro Eng GmbH, den ausgetrockneten Fachkräftemarkt. Und wenn man sie findet, dann oft deutlich kurzfristiger, sagt Nicoletta Müller, Hoteldirektorin des Unique-Hotels Schatzalp Davos. «Ich habe Bewerbungen auf dem Tisch, die bereits nächste Woche anfangen könnten.»

Gesucht wird für die Schweiz auch über deutsche Medien

Die Active Gastro Eng GmbH geht bereits auf ausländische Stellenplattformen, um den Bedarf ihrer Kunden nach qualifizierten Mit-

arbeitern zu stillen. Zum Beispiel auf die Online-Plattform der deutschen «Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung AHGZ». Allerdings seien «Inserate in deutschen Medien deutlich teurer», gibt Karin Grisenti, Geschäftsführerin vom Institut für emotionale Kompetenz AG in Bern, zu bedenken. Doch das Nutzen mehrerer Kanäle lohne sich, ist Grisenti überzeugt. «Eine Fehlbesetzung kostet viel Geld.» Idealerweise nutze man deshalb, wenn das Budget des Auftraggebers dies zulässt, sowohl die Tagespresse als auch Fachmedien wie die htr hotel revue für die Personalsuche. Gerade dort sei man sicher, dass «ein grosser Teil der anvisierten Zielgruppe das Stelleninserat auch sehen wird».

Hat das klassische Stelleninserat im Internetzeitalter aber überhaupt noch eine Berechtigung? «Auf jeden Fall», ist Grisenti überzeugt: «Gerade für die Suche von Kaderpersonal sind die Zeitungen wichtig.» Über ein Zeitungsinserat komme man auch an Kandidaten heran, die nicht gerade aktiv auf Stellensuchesind. Im Internet treffe man nur auf jene, die gezielt die entsprechende Jobvermittlungsplatt-

form aufsuchen. Das bestätigt auch Barbara König, Verlagsleiterin der htr hotel revue mit der grössten Stellenrevue der Branche. «Kaderleute und Spezialisten werden nach wie vor via Zeitungsinserat gesucht.» Dass die «htr stellenrevue» zudem online verfügbar sei, eröffne natürlich auch ausländischen Interessenten den Schweizer Markt.

Es gebe noch einen ganz «praktischen Grund», der für ein Print-Stelleninserat spreche, ergänzt Karin Grisenti vom Institut für emotionale Kompetenz: In der Regel habe das Unternehmen nach rund 10 Tagen die Bewerbungen im Haus und könne dann mit dem Selektionsverfahren starten. So sei die Mitarbeitersuche gut planbar. «Bei einer Anzeige im Internet weiss man nie, wann der Rücklauf abgeschlossen ist», so Grisenti. Und

auch die Qualität der Einsendungen unterscheide sich deutlich von jener bei einem Zeitungsinserat. «Man erhält übers Internet eine Lawine an Bewerbungen, bei manchen fehlt dann sogar das Geburtsdatum, oder man kann die Anlage gar nicht öffnen», berichtet Nicoletta Müller vom Davoser Berghotel Schatzalp über ihre Erfahrungen mit der Online-Nummer 1 fürs Gastgewerbe www.hotelcare.com. Wenn ein Zeitungsinserat geschaltet wird, dann normalerweise mit dem Logo des Arbeitgebers, «das ist Imagewerbung», so Karin Grisenti.



«Die Auszeichnung als Historisches Hotel des Jahres bringt uns für die Suche enorm viel.»

Nicoletta Müller
Berghotel Schatzalp Davos

Werben kann man auch mit einer besonderen Auszeichnung, die das Haus zu einer guten Referenz für den künftigen Mitarbeiter werden lässt. «Die Ernennung zum Historischen Hotel des Jahres 2008 hat bei der Stel-

lenbesetzung enorm viel gebracht», freut sich Nicoletta Müller.

Unter fremdem Namen den Interessentenkreis erweitern

Auf einen Auftritt unter eigenem Namen verzichte ein Arbeitgeber nur dann, wenn jemand gesucht wird, aber der bisherige Stelleninhaber davon noch nichts wissen soll. Oder wenn es um das Image des Betriebes oder der Branche nicht zum Besten auf dem Arbeitsmarkt steht. In all diesen Fällen beauftragt eine Firma gerne einen Stellenvermittler, der dann unter seinem Namen ausschreibt. «So kommt man vielleicht auch an Mitarbeiter, die sich sonst nicht beworben hätten», erklärt Grisenti. Die Aufgabe des Personalvermitlers sei es, im Gespräch das Image des Stellenanbieters dann ins rechte Licht zu rücken.

Aber eine solche Vermittlung geht ins Geld. Mindestens 20 000 Franken verrechnen in der Regel Vermittlungsbüros bei erfolgreicher Besetzung einer Kaderstelle, Headhunter verlangen bis 40 000 Franken. Im Gastgewerbe seien die Tarife allerdings tiefer, meint Roland Eng, und lägen in der Regel unter einem Monatslohn. Eine

günstigere und treffsichere Variante ist das eigene Nachziehen von Fach- und Führungskräften. Christian Böll von Arabella Starwood Hotel & Resorts: «Unser Ziel ist es, 80 Prozent der vakanten Stellen intern zu besetzen.»

Sind valable Bewerber gefunden, verlässt sich Marcel Friberg von MF Consulting in Brigels bei der Selektion am liebsten auf das persönliche Gespräch. Und auf gute Referenzen. Wenn jemand ein Hotel fünf Jahre geführt habe und in dieser Zeit verschiedene Erfolge feiern konnte, dann sei das mindestens so viel wert wie ein mit Bravour bestandenes Assessment-Center. «Ein Assessment ist keine Garantie.»

Die Lage habe sich in den letzten zwei bis drei Wochen jedoch gewandelt, so Roland Eng. Wurden im Zuge des ausgetrockneten Marktes auch branchenfremde kaufmännische Angestellte als Réceptionisten eingestellt, erwarteten heute die Hoteliers wieder mindestens ein Jahr Berufserfahrung. Eng ortet die neue Situation als Folge der Finanzkrise. Betriebe, die unter einem einbrechenden Weihnachtsgeschäft leiden, hätten erste Entlassungen vorgenommen.

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

Mit der neuen htr hotel revue sind Sie jetzt noch aktueller im Bild.

Mit neuem Namen, neuem Layout, neuer Schrift und dem neuen Bund «dolce vita».

Mehr Farbe, mehr News, mehr Extras. Bestellen Sie am besten noch heute

Ihr Abonnement: **Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch.**

www.htr.ch

htr hotel revue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus **Wöchentlich mit Stellenangeboten**

Fachkräfte. Deutsche. Immer mehr deutsche Fachleute arbeiten in der Schweizer Hotellerie. Weil Schweizer Berufsleute kaum zu finden sind. Deutsche müssen auch in Krisenzeiten nicht um ihre Stelle fürchten.



«Bitte? Was kriegen Sie?»

Immer mehr Deutsche arbeiten in der Schweizer Hotellerie. Vor allem im Service und an der Réception. Sie sind gute Fachkräfte, sagen die befragten Hoteliers.

CHRISTINE KÜNZLER

Guten Tag, mein Name ist Ulrike Schmidt, was kann ich für Sie tun? Immer häufiger wird der Hotelgast von einer deutschen Réceptionistin begrüsst. Oder mit «Bitte? Was kriegen Sie?» in der Bar nach seinem Wunsch befragt. 2007 besetzten 2'708 Deutsche eine Stelle in der Schweizer Hotellerie und im Gastgewerbe. Zwischen dem 1. September 2007 und dem 31. August 2008 wanderten 36'240 Deutsche in die Schweiz ein. Damit sind sie auf Platz 1, vor den Portugiesen (+14'368).

Im Radisson SAS Hotel Zürich Airport arbeiten 60 Prozent Deut-

sche. «Der Rest setzt sich aus verschiedenen Nationen zusammen», sagt Werner Knechtli, CEO des Hauses. Im «Adula» in Flims sind es 40 Prozent, im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken und in den beiden Davoser Sunstar-Hotels 30 Prozent. Das «Mont Cervin» beschäftigt «zwischen 20 und 30 Prozent» Deutsche wie die Leiterin Personal, Barbara Lauber, festhält. Im Zürcher «Schweizerhof» sind es keine 20 Prozent. Noch weniger sind im «Schweizerhof» Lenzheide tätig. «Drei Deutsche auf 20 Schweizerinnen arbeiten im Service», hält Direktorin Claudia Züllig fest. Und im Berner «Bellevue Palace» dem Schwesterhotel des «Victoria-Jungfrau» ist gerade ein Deutscher angestellt. «Bei uns arbeiten fast nur Schweizer und viele Berner», sagt Direktor Urs Bühler. Das sei jedoch eher Zufall und nicht be-

absichtigt. «Wir akquirieren auch im Ausland Personal», so Bühler.

Der Beste wird gewählt, egal welcher Nationalität er angehört. Deutsche Mitarbeitende sind vorwiegend an der Réception, im Service und Wellnessbereich zu finden. Im Radisson SAS Hotel Zürich



«Ich stelle grundsätzlich die besser qualifizierte Person ein.»

Werner Knechtli
Radisson SAS Hotel Zürich Airport

Airport sind aber auch zwei Drittel der Kadermitglieder Deutsche. Auch in anderen Hotels sitzen Deutsche im Kader. Er stelle, sagt Knechtli, grundsätzlich die besser qualifizierte Person ein. «Ich möchte den Besten, egal aus welcher Nation», argumentiert auch Jürg Zürcher, Direktor der Sunstar-Hotels Davos.

Der Grund für den hohen Anteil deutscher Mitarbeiter liege darin, «dass die Auswahl von Schweizer-Potenzial kaum da ist», so Knechtli. «Wenn wir eine Stelle ausschreiben,

kommen sehr viele Bewerbungen aus Deutschland», hält Peter Hotz, Direktor des «Adula» fest. Es mangle an Schweizer Fachkräften. «Deshalb stellen wir jedes Jahr neun Schweizer Lehrlinge ein. Auch unsere Praktikanten sind Absolventen von Schweizer Hotelfachschulen.» Auf Nachwuchs setzen auch die Davoser Sunstar-Hotels: «Wir bilden jeweils 12 Lehrlinge aus», sagt Direktor Jürg Zürcher.

Für alle gilt: Gleicher Lohn für gleiche Leistungen

Die deutschen Fachkräfte stünden den schweizerischen in keiner Hinsicht nach, heisst es unisono. «Sie sind gut ausgebildet und bereit, hohe Dienstleistungsansprüche zu erfüllen», sagt Hans-Rudolf Rütli, Direktor des «Victoria-Jungfrau». Vor sieben Jahren war das noch anders, da waren Personen aus dem ehemaligen Ostdeutschland etwas schlechter ausgebildet, so der Direktor des «Schweizerhofs» Zürich, Jörg Rudolf von Rohr. «Heute ist das nicht mehr so.» Einziger Nachteil: Die Deutschen sprechen weder Französisch noch Italienisch.

Die Umfrage bei Hoteliers zeigt denn auch, dass die Deutschen gleich bezahlt werden wie ihre

Schweizer Kollegen. «Wir halten uns an den L-GAV», heisst es unisono. «Der Mitarbeiter wird nach seinen Qualifikationen entlohnt. Die Nationalität spielt keine Rolle.»

Deutsches Personal komme auch bei den Gästen gut an, sagen die Hoteliers. Deshalb haben die Deutschen auch in einer Krisenzeit nichts zu fürchten. «Gute Leute werden nicht entlassen», sagt Hotz. Sie werden also nicht durch Schweizer ersetzt, die im Falle einer Rezession wieder vermehrt zu haben wären.

Die Sicht der Stellenvermittler

Anders sei die Ausgangslage, wenn es freie Stellen und gleichwertige Bewerbungen gebe: Dann würden die meisten Hoteliers Schweizer Mitarbeitende vorziehen. «Wir haben 80 Prozent Schweizer Gäste. Deshalb schauen wir darauf, genügend Schweizer Personal

zu beschäftigen», sagt etwa Claudia Züllig.

Etwas anders sehen die Stellenvermittler die Situation mit den deutschen Arbeitnehmern. Gastrojob in Luzern will aus politischen Gründen dazu nichts sagen. Christian Tuchscherer, Geschäftsleiter von Gastronom.ch: «Bei uns melden sich zwei Drittel bis drei Viertel deutsche Bewerber auf Stellen in der Hotellerie und im Gastgewerbe. Die meisten für Küche, Service oder Réception. Die Hälfte davon werden ausgeschieden, weil sie zu wenig gut ausgebildet sind.» Deutsche Fachleute seien schwierig zu vermitteln, wenn sie nicht bereits in der Schweiz gearbeitet hätten. «Ich stelle zunehmend fest, dass die Schweizer Betriebe auch wegen einer optimalen Durchmischung weniger Deutsche einstellen wollen.» Dies obwohl Deutsche günstiger arbeiteten. «Die kann man nach L-GAV einstellen, die Schweizer wollen einen höheren Lohn.»

Auch Roland Eng, Chef der Active Gastro Eng GmbH, stellt fest: «Viele Betriebe sind Deutsch-müde.» Rund die Hälfte seiner Bewerber stammen aus Deutschland. Und Gabriela Weber von New Challenge, die Fachkräfte in Betriebe in und um Zürich vermittelt, sagt es so: «Meine Kunden sind wählerisch. Die deutschen Berufsleute müssen in ähnlich gelagerten Häusern gearbeitet haben und hervorragende Leistungsausweise mitbringen. Der Konkurrenzkampf ist gross, und nur die qualifizierten Mitarbeiter machen das Rennen.»



«Wir achten darauf, genügend Schweizer Personal zu beschäftigen.»

Claudia Züllig
Hotel Schweizerhof, Lenzheide

Steigende Löhne Die raren Fachkräfte lockte man mit Geld

Ist der Arbeitsmarkt ausgetrocknet, können Arbeitnehmer eher höhere Lohnforderungen durchsetzen. Gerade im Gastgewerbe, das oft nicht die erste Wahl bei der Suche nach einer Stelle ist, und das besonders in Zeiten einer guten Konjunktur bei den Fachkräften unter einer hohen Abwanderung in andere Branchen, wie Versicherung oder Banken, von bis zu 50 Prozent leidet. Mit einem attraktiven Lohn versuchen deshalb manche Betriebe, gute Mitarbeiter zu halten.

Der ausgetrocknete Arbeitsmarkt habe dazu geführt, dass die Löhne allgemein gestiegen sind, konstatiert man deshalb bei Accor Schweiz. Der Lohn der Fachkräfte sei im Zuge des Mangels um 5 bis 10 Prozent in die Höhe geschossen, meint Roland Eng, Geschäftsführer

der Active Gastro Eng GmbH. Ein Blick in die Statistik zeigt: Der Brutto-Monatslohn für Tätigkeiten im Gastgewerbe, bei denen Berufs- und Fachkenntnisse verlangt werden, stieg zwischen 2002 und 2006 um 4,25 Prozent, für den Peak in den letzten zwei Jahren liegen noch keine Zahlen vor.

Anders sieht es beim mittleren Kader aus. Hier ist das Lohnniveau gemäss Bundesamt für Statistik zwischen 2004 und 2006 sogar leicht gesunken. Roland Eng führt das auf ein «Überangebot an Hotelfachschulabgängern in der Schweiz» zurück. Eng erklärt: «Eine Servicemitarbeiterin mit einem monatlichen Lohn von 4000 Franken verdient mit dem Trinkgeld schnell mal mehr als eine Betriebsassistentin mit einem Lohn von 4500 Franken.» gsg

1. Was motiviert Sie, als Deutsche in der Schweizer Hotellerie zu arbeiten?

Mein Freund und ich sind seit unserer Ausbildung in der gehobenen Gastronomie tätig. Da gehören die Schweiz und ihre Hotellerie als ein Muss mit dazu. Wir wollten schon immer mal hier arbeiten.

2. Kehren Sie bald wieder zurück nach Deutschland?

Nein! Wir sind auf dem Ausland-Trip. Wir möchten in den nächsten Jahren die Welt und andere Hotels erkunden. Solange wir noch reisen können, möchten wir die Welt geniessen. Uns immer wieder auf neue Begebenheiten einstellen zu müssen, hilft uns, flexibel zu bleiben und unseren Horizont zu erweitern. Eigentlich wollten wir nur eine Wintersaison in Zermatt bleiben. Und jetzt haben wir eine Sommer-



Nachgefragt
Elke Maucher

Ausbildung: Sie hat sich in Deutschland zur gelernten Hotelfachfrau mit Europaqualifikation (Schwergegewicht auf Sprachen) ausgebildet. Zurzeit arbeitet sie als 2. Chef de Réception im «Mont Cervin Palace» in Zermatt.

und nochmals eine Wintersaison angehängt. Wir haben mal grob geplant, anschliessend weiterzureisen.

3. Lässt es sich in der Schweizer Hotellerie gut arbeiten?

Ich bin sehr gerne hier. Das Schweizer System gefällt mir. Wir sind hier in Zermatt gut aufgenommen worden, und der Hotelbetrieb ist gut organisiert. Das war beispielsweise in Irland, wo wir vorher waren, nicht der Fall. Ich fühle mich wohl in Zermatt. Das Dorf ist zwar ein bisschen abgeschieden, aber es lebt sich gut, hier auf dem Berg.

4. Wenn die prophezeite Rezession wirklich kommt, gibt es mehr Schweizer auf dem Arbeitsmarkt. Befürchten Sie, dadurch Ihre Stelle verlieren zu können?

Nein, überhaupt nicht. ck

ANZEIGE
Valentine
Fritusen Tallorivämar Taigwarerkoher Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

Fachkräfte. Österreich. Es fehlt auch unseren Nachbarn an guten Fachkräften. Deshalb fordert die Österreichische Hotelierversammlung intensiv die Öffnung des Arbeitsmarktes für die neuen EU-Mitgliedstaaten.

Österreich sucht gute Kellner

Österreichs Hotellerie zwischen Zuversicht und Abwarten: Trotz Krisenszenarien besteht grosser Bedarf an guten Kräften. Um Öffnung des Arbeitsmarktes nach Osten wird gekämpft.

HERIBERT PURTSCHER

Die «Stunde der Wahrheit», so meint man in Österreich, dürfte im Sommer 2009 kommen. Spätestens dann werde für die Branche erkennbar sein, wie die Krise Österreich wirklich erwischt. «Derzeit tut man sich wahnsinnig schwer in der Bewertung. Die Krise wird nur punktuell wahrgenommen, sie hat uns nicht wirklich erreicht. Wir wissen einfach nicht, was noch auf uns zukommt», fasst der Geschäftsführer des Fachverbandes Hotellerie in der Wirtschaftskammer, Matthias Koch, die ambivalente Stimmung in Österreichs Hotellerie zusammen. Ob die Be-

triebe mit der Mitarbeitersuche zu warten oder jetzt neue Mitarbeiter zu rekrutieren versuchen, hänge ganz von der persönlichen Einschätzung ab.

Nur 18 Prozent der Hoteliers haben genug Mitarbeiter

Österreichs Tourismus hat trotz Krisenszenarien jedenfalls einen grossen Bedarf an qualifizierten Fachkräften, ebenso auch an Hilfskräften. Peter Peer, ÖHV-Präsident (Stadthotellerie) stellt fest: «Eine aktuelle Umfrage unter den ÖHV-Mitgliedern zeigt, dass 29,43% der Hoteliers Mitarbeiter für den Service, 23,12% Mitarbeiter für die Küche suchen. Am stärksten ist die Nachfrage nach Mitarbeitern in der Etage gestiegen, von 11,99% auf 17,42% – das ist ein Anstieg um mehr als 45%. Der Anteil der Hoteliers, die genug Mitarbeiter haben, ist gesunken – von 19,01% im Vorjahr auf 18,32%.»

Peer über die Konsequenzen: «Die Auswirkungen sind natürlich negativ. Die Belastung für die Mitarbeiter steigt, das Niveau der Dienstleistung kann nur mit Mühe gehalten werden, es fallen mehr Überstunden an. Der Zeitaufwand des Hoteliers für die Suche nach qualifizierten Mitarbeitern und operative Tätigkeiten steigt. Kosten steigen, Führungsaufgaben leiden.»

Von flexibilisierenden Auswirkungen des Konjunkturrückgangs auf den Arbeitsmarkt sieht man sich weit entfernt: Zwar wird die österreichische Hotellerie sämtlichen Prognosen zufolge in der laufenden Wintersaison mit einem blauen Auge davonkommen: Vom vielzitierten Nüchternungseinbruch oder gar von Entlassungen im grossen Stil und einer daraus resultierenden Entspannung auf dem Arbeitsmarkt kann aber keine Rede sein. Ganz im Gegenteil melden immer mehr Destinationen eine Buchungslage auf dem Rekordniveau des Vorjahres. Die Hotellerie sucht – als eine von ganz wenigen Branchen in Österreich – immernoch

Mitarbeiter, und zwar Tausende, in allen Bereichen und auf allen Qualifikationsniveaus. «Daher bleibt die Österreichische Hotelierversammlung auch ganz klar auf dem Standpunkt, dass die Öffnung des Arbeitsmarktes für die neuen EU-Mitgliedsstaaten sofort zu vollziehen ist – eine Meinung, die sich absolut mit der des zuständigen EU-Kommissars Vladimir Spidla und der des Arbeitsmarktservice Österreich deckt», so Peter Peer.

Volkswirtschaftlich gesehen erweist sich der Tourismus als wichtige Stütze für den Arbeitsmarkt und in schwierigen Zeiten einmal mehr als «stabiler Pfeiler», unterstreicht WKÖ-Tourismusbotschafter Hans Schenner. Um die Unternehmen bei der Suche nach qualifizierten

Vor allem Köche und Kellnerinnen als «Restaurantfachkräfte» sind gefragt.

Fachkräften zu unterstützen, hat der Arbeitsmarktservice (AMS) gemeinsam mit den Sozialpartnern (Wirtschaftskammer und Gewerkschaft) zusätzlich zu den bereits bestehenden Schulungen ein regionales Qualifizierungsprogramm für Fachkräfte ins Leben gerufen, mit dem heuer mehr als 500 Personen zu Fachkräften in Gastronomie- und Tourismusberufen ausgebildet werden. 2009 wird das Programm noch erweitert. Dann sollen 900 Personen zusätzlich im Tourismus geschult werden. Die Schwerpunkte liegen in Salzburg, Wien, Steiermark, Niederösterreich und Tirol.

Gewerkschaft bremst Öffnung des Arbeitsmarktes

Mehr Fachkräfte aus den neuen EU-Mitgliedern ins Land zu holen, wäre an sich ganz einfach, gäbe es da nicht die anlässlich der EU-Erweiterung für Österreich (und Deutschland) ausbedungenen Übergangsfristen bis 2011. Die Gewerkschaften hatten sich damals einer von der Wirtschaft geforderten generellen Arbeitsmarktöffnung widersetzt, weil sie Lohndumping befürchteten. Der Streit um die Öffnung des Arbeitsmarktes tobt nun schon seit Jahren. Während die Gewerkschaft «vada» die völlige Öffnung der Tourismus-

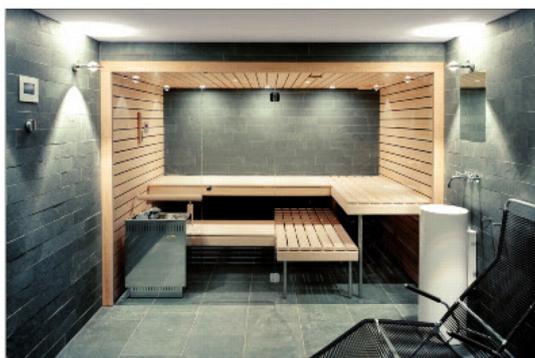
branche für ausländische Arbeitskräfte als «kontraproduktiv» urteilt, sprechen sich Wirtschaftskammer und Österreichische Hotelierversammlung (ÖHV) mit Nachdruck dafür aus. «Das Ganze ist einfach erklärt. Offene Stellen müssen besetzt werden, sonst haben unsere Betriebe ein Problem», betont Schenner. Den Arbeitsmarkt weiter abzuschotten, wäre gerade in Krisenzeiten kontraproduktiv, denn Österreichs Tourismusbetriebe «schaffen auch dann Arbeitsplätze, wenn andere schon die Produktion stilllegen», stösst ÖHV-Generalsekretär Thomas Reizenhahn ins selbe Horn.

Dabei könnte sich in diesem Konflikt bald eine neue Konstellation ergeben: Tschechien, das im 2009 die EU-Präsidentschaft führt, will offene Arbeitsmärkte durchsetzen und die Auflösung der hemmenden Übergangsfristen offensiv thematisieren. Man wird sehen, welche Haltung die vor wenigen Tagen gebildete neue österreichische Bundesregierung einnehmen wird: obsie von sich aus an einer weiteren Abschottung des Arbeitsmarktes für Bürger aus den neuen EU-Staaten festhalten will, oder nicht. Es ist eine Frage, welche die österreichische Tourismus- und Freizeitwirtschaft brennend interessiert.



ANZEIGE

MARKTNOTIZEN



Die profillöse Glasfront, der Kontrast zwischen horizontaler Täfelung und schwarzen Steinplatten sowie die punktuelle Beleuchtung verleihen dieser Sauna ihre leuchtende Ausstrahlung.

Einzelstücke mit Designanspruch und hohem Komfort

Die Sauna erobert den Wohnraum. Vorbei die Zeiten, als im kalten, ungemütlichen Keller geschwitzt werden musste. Eine Sauna ist heute auch Designobjekt. Immer noch gilt zwar «form follows function», aber mit Ideen, Innovation und technischem Know-how kann diesem Prinzip ein Schnippen geschlagen werden.

Ein Musterbeispiel für die Möglichkeiten im Saunabau hat die Firma Küng AG Saunabau in einem Einfamilienhaus im Kanton Graubünden realisiert. Durch die horizontale Täfelung mit der schwarzen Feder an Wänden und Decke und der Steinmauer dahinter scheint die Sauna einen breiten Tunnel zu bilden. Die riesige profillöse Glasfront schliesslich eröffnet dem Saunagänger neue Perspektiven und Reize. Jede Küng-Sauna wird von Hand in der eigenen Fabrikation in Wädenswil gefertigt. Dass es sich bei diesem Objekt nicht um Massenware handelt, ist auf den ersten Blick erkennbar.

Küng AG Saunabau
Rütibühlstrasse 17
8820 Wädenswil
Tel. +41 (0)44 780 67 55
www.kueng-sauna.ch

Dyhrberg ist Partner der WWF Seafood Group

Der gute Grund für die Partnerschaft mit der WWF Seafood Group ist die Unternehmensvision der För-

derung nachhaltiger Fischerei. In der WWF Seafood Group schliessen sich Unternehmen zusammen, die einen Beitrag zum Schutz der Meere leisten wollen. Ziel der Partner ist es, ihr Fischangebot schrittweise auf Fische aus nachhaltig bewirtschafteten Beständen und umweltverträglichen Zuchten umzustellen.

Ab sofort werden bei Dyhrberg alle Fische aus dem Sortiment genommen, die vom Aussterben bedroht sind. Für stark überfischte Arten werden Alternativen gesucht und gemeinsam mit dem WWF innerhalb eines Jahres ökologisch sinnvolle Massnahmen gesucht. Weiter ist die Firma Dyhrberg bestrebt, das Sortiment an Fisch nach den Kriterien des Marine Stewardship Council (MSC), dem Label für nachhaltige Fischerei, und den Bio-Kriterien



kontinuierlich auszubauen. Mit diesen Massnahmen will ein Beitrag zu einer vernünftigen Ökologie in der Fischwirtschaft geleistet werden.

Dyhrberg ist überzeugt, auf dem richtigen Weg zu sein und sieht die Partnerschaft mit der WWF Sea-



Der Lachs, ab sofort aus nachhaltiger Fischerei, wird für die weitere Verarbeitung sorgfältig vorbereitet.

food Group als wichtigen Schritt in der konsequenten Qualitäts- und Nachhaltigkeitspolitik, sowie als Ergänzung zur MSC- und Bio Suisse-Zertifizierung. Die Kunden profitieren von einem angepassten und ökologisch vertretbarem Sortiment, das auch den Nachkommen den Genuss von köstlichen Fischen und Krustentieren ermöglicht.

Dyhrberg AG, Peter Hirschi
Tel. +41 (0)62 386 80 00
www.dyhrberg.ch
www.wwf.ch/seafoodgroup



Mit viel Know-how und besten Zutaten entstehen bei Dyhrberg hochwertige Produkte mit Anspruch auf Nachhaltigkeit.

Für Anwender und Planer ist Rational «Best in Class»

Wer möchte nicht Bestes seiner Klasse sein? Da machen Hersteller in der Grossküchentechnik keine Ausnahme. Anwender und Planer verliehen Rational wieder einmal den begehrten «Best in Class 2008»-Award für das beste Produkt – dem SelfCooking Center®.

An der diesjährigen Umfrage des renommierten Fachmagazins «Foodservice Equipment & Supplies» (FE&S) haben mehr als 1 000 Leser teilgenommen. Das Votum ist



Top in seiner Klasse: das SelfCooking Center® von Rational hat den begehrten «Best in Class 2008»-Award gewonnen.

eindeutig: Bei der Produktqualität und bei der Serviceorientierung setzt das Unternehmen der Küche weiterhin Massstäbe in der Branche. Die Umfrage belegt, dass Rational mit dem SelfCooking Center® eine innovative Technologieplattform mit weltweiter Alleinstellung und einer sehr hohen Kundenakzeptanz stellt. Sie bietet den Kunden einen wirklichen Mehrwert.

Viele Informationen über das Rational SelfCooking Center® sind im Internet erhältlich. Darüber hinaus sind auf der Site kostenlose Softwarepakete für das SelfCooking Center® und Anwendungstipps aus über 30 Jahren Kocherfahrung zu haben. Mit der Registrierung sind jetzt auch sofort alle Vorteile einer Mitgliedschaft zugänglich.

Rational AG
Tel. +49 (0)8191 327-546
www.club-rational.com
www.rational-ag.com

Fachkräfte. Réception. In diesem Bereich ist es schwierig, gut ausgebildete Berufsleute zu finden. Ein Kurs von hotellerieuisse bietet Quereinsteigern eine gute Weiterbildung.



Der Engpass am Empfang

Sie sind rar: Réceptionisten. Dem will der Kurs reception@hotellerieuisse entgegenwirken. Eine, die nun das neue Diplom für Frontoffice-Management in den Händen hält, ist Manuela Flückiger.

FRANZISKA EGLI

Er ist beim Beispiel Benetton: Martin Blatter, Referent und Professor für Marketing, präsentiert Werbeplakat um Werbeplakat des italienischen Modehauses, das in den 80ern und 90ern mit seinem Werbeauftritt weltweit für Furore gesorgt hat. Nicht nur wegen seinen provokativen Kampagnen, sondern auch, weil man im Hause Benetton konsequent auf Farben gesetzt hat: «Die Farbe Schwarz», erklärt der Referent, «gibt es bei Benetton nicht», und ein Gekicher geht durch die Pultreihen im Seminarhotel Sempachersee in Nottwil, als auf dem Monitor das Bild

Manuela Flückiger, heute frischgebackene Réceptionistin.



des Benetton-Geschäftsführers erscheint: mit runtergelassener Geschäftshose, in kunterbunter Unterhose, in Siegerpose. «Keine Versicherung», ruft Martin Blatter, «würde sich je so darstellen», und in der vordersten Reihe, in blütenweisem Hemd, lacht Manuela Flückiger anerkennend, 24-jährige, aufgeweckte Servicefachfrau und ehemalige Koch, die den Kurs mit viel Interesse verfolgt. Benetton mag ein extremes Beispiel sein, wirft Referent Blatter ein, aber er ist beim Stichwort: Das CI, also die Corporate Identity (zu Deutsch die «Unternehmensidentität»), ist das A und O einer jeden Firma. Das gilt nicht nur für einen Textbetrieb, das gilt auch für einen Hotelbetrieb. Und da die Réception die erste Anlaufstelle der Gäste ist, müssen gerade die Damen und Herren am Frontoffice die Philosophie des Hauses quasi verinnerlicht haben.

Das Frontoffice verlangt mehr Fingerspitzengefühl

Dass das einiges mehr beinhaltet als angenommen, bestätigt in der Mittagspause nicht nur die eine oder andere von Manuela Flückigers 16 Kurskolleginnen (es hat in diesem Zyklus tatsächlich nicht einen einzigen Mann), welche das letzte Modul des neuen Réceptionisten Zyklus absolvieren. Auch die durch

die Servicearbeit durchaus frontprobte Manuela Flückiger erzählt, wie sehr sie realisiert habe in den letzten Tagen, dass die Arbeit an der Réception einen grossen Zaken mehr Fingerspitzengefühl verlange als die Gästebetreuung im Restaurant. «Als Réceptionistin muss ich das Hotel wirklich kennen. Ich muss nicht nur wissen, welches Zimmer die beste Aussicht hat, sondern auch mit so mancher kniffligen Situation umgehen können», sagt die Bernerin, deren Arbeitgeber das Seminarhotel Sempachersee selber ist. Und sie erzählt, wie sie kürzlich in einem Hotel mit den unwürdigen Worten «Da sind Sie ja endlich!» empfangen wurde, nachdem sie eine halbe Stunde später als angekündigt eintrudelt war – heute ist sie mehr als nur entsetzt über solche Begrüssung. Oder das Telefontraining: Wie sie in der Klasse mit einander geübt hätten! «Dabei

dachte ich, ich könnte telefonieren», sagt Flückiger und lacht, wenn sie an No-go-Sätze wie «I muss schnäu go luege, ob dr Scheff no da isch» denkt. Oder dass man, beschwert sich ein Gast, ihn natürlich ernst nimmt, ihn aber auch wieder positiv einstimmen soll. Um solches muss man wissen, will man am Frontoffice arbeiten, weiss sie heute. Vor allem will es aber geübt sein.

Der Kurs arbeitet auch mit Videos und Selbsttests

Die Schulungsleiterin bei hotellerieuisse, Regula Fischer, bestätigt, dass sich ein Teil der Ausbildung nicht nur um Fachwissen dreht, sondern auch dem Auftreten, der Selbst- und Fremdenkenntnis, dem Stress- und Beschwerdemanagement mittels Videos und Selbsttests viel Platz eingeräumt wird. Das kommt bei den angehenden Réceptionistinnen gut an, von

denen übrigens viele Hotelfachfrauen sind oder – wie Flückiger – aus dem Service kommen. Genau das habe ihnen vorgeschwebt, sagt Fischer. Der Kurs wolle dazu beitragen, dass ausgebildetes Gastro-Personal der Branche erhalten bleibt und sich weiterbilden kann. Zudem fielen hotellerieuisse die vielen Stellensuche nach Frontoffice-Personal auf; und auch Hoteliers hätten ihnen die schwierige Suche nach qualifizierten Fachleuten bestätigt: «Oft wandern Ausgebildete in andere Branchen ab», so Fischer (siehe Kästen rechts unten).

Der Direktor vom Seminarhotel Sempacherhof und somit Manuela Flückigers Chef, Remo Fehlmann, findet den Kurs «sensationell» und unterstützt seine Angestellte nicht nur ideell, sondern auch mit Freitagen: Solch gezielte Weiterbildungskurse würden viel zu wenig

angeboten. Er halte viele Blindbewerbungen von Leuten auch aus völlig anderen Branchen, erzählt Fehlmann, solche, die gerne mal die Tapete wechseln möchten und es sich ein bisschen zu einfach vorstellen an der Front. «Die Arbeit an der Réception ist sehr anspruchsvoll», wischt auch er Luftschlösser vom Tisch. Zwar seien gerade Leute aus kaufmännischen Berufen top ausgebildet und Computer-versiert, aber das reiche bei weitem nicht aus, meint er. «Im Gegenzug kann ich mir aber vorstellen, dass Quereinsteiger aus Küche oder Service Mühe bekommen könnten mit dem heutigen Computervisiten oder nur schon mit dem Zehnfingersystem». Dies, findet er in Bezug auf den Réceptionskurs, sei wohl ein Bereich, der noch ausgebaut werden könnte.

«Dieses Manko muss man sich bewusst sein. Und halt etwas mehr Einsatz zeigen», bestätigt Manuela Flückiger, die nun – das Quereinsteiger-Diplom in den Händen – gespannt in die Zukunft blickt, gespannt, was sie ihr Neues bringen mag.

Kurs für künftige Réceptionistinnen

hotellerieuisse bietet neu den Studiengang reception@hotellerieuisse an: Der Kurs besteht aus 3 Modulen und total 130 Lektionen, wovon Modul 1 und 3 sich über je zwei einwöchige Seminare erstrecken. Das Modul 2 wird von Hause aus im Selbststudium und webbasiert absolviert. Modul 1 widmet sich dem Thema «Persönlichkeit». In Modul 2 geht es um «Front Desk Skills» wie Reservierung und Information und Gästeverhalten. In Modul 3 schliesslich dreht sich alles um das Thema Kommunikation.

Nach Abschluss dieser Ausbildung haben die Kursteilnehmenden drei Module der Leadership-Ausbildung der Schweizerischen Vereinigung für Führungsausbildung SVF absolviert und werden

mit dem Diplom für Frontoffice-Management von hotellerieuisse ausgezeichnet (mit entsprechenden Zusatzmodulen kann danach der Titel «Führungsfachmann/-frau mit eidgenössischem Fachausweis» erworben werden). Der Kurs richtet sich an Umsteiger/-innen (Abgänger EFZ Hotelfachmann/-frau), Quereinsteiger/-innen, Wiedereinsteiger/-innen an die Réception und Aufsteiger/-innen, also Kaufleute EFZ, die sich einen Wettbewerbsvorsprung sichern wollen. Der nächste Zyklus startet am 16. März 2009 mit dem Modul 1. fee

Mehr Infos: hotellerieuisse, Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, PF, 3001 Bern, Tel. 031 370 43 01, reception@hotellerieuisse.ch

www.hotellerieuisse.ch/reception

KV-Lehrstellen Es gibt zu wenig

Der Grund für den Mangel an gut ausgebildeten Réceptionistinnen liegt in den fehlenden KV-Lehrstellen in der Hotellerie, gibt Claudia Züllig, Direktorin des Hotels Schweizerhof in Lenzerheide zu bedenken. Und, weil etwa zwei Drittel der ausgebildeten kaufmännischen Angestellten nach der Grundbildung in eine andere Branche wechseln, ergebe sich ein Mangel an gelerntem Fachkräften für den Frontbereich/Gästeempfang.

Mit ein Grund für die minimalen Lehrstellen-Angebote ist die KV-Reform, sagt Jürg Zürcher, Direktor der beiden Sunstar-Hotels in Davos. «Sie erschwert die kaufmännische Ausbildung sehr.» Claudia Züllig sieht aber auch Schwierigkeiten in den wöchentlichen Schulbesuchen dieser Lernenden. Gerade an der Réception sei es schwierig, so den Überblick behalten zu können. Eine gute Möglichkeit für eine kaufmännische Ausbildung in der Hotellerie bieten die Hotelhandelschulen. Da werden die Absolventen im Rahmen ihrer Praktika in den Betrieben eingesetzt.

Möglicherweise wird sich die Situation an der Réception bald dadurch entspannen, dass die heutige 3-jährige HOFA-Grundbildung auch mit Teilen der Réception ergänzt worden ist. Der gelernte Hotelfachmann, die Hotelfachfrau, bringen gute Voraussetzungen mit, sich im Studiengang reception@hotellerieuisse (vgl. Text nebenan) zu qualifizierten Réceptionistinnen und -isten weiterzubilden. ck

liegenschaften

HESSER
Unternehmensberatung
für Immobilien & Restauration

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen? ZU verkaufen
oder suchen Sie einen Betrieb?

Wir sind die Tochterfirma der
Internationale Hotels and Restaurants

Wir sind auch die Spezialisten für

- Analyse und Gutachten
- Makleramt/Immobilien
- Marketing / Verkaufsförderung
- Investition
- Neu- und Umbauarbeiten
- Jährliche Abrechnungen

Börseng. Z. Nr. 415, 860A Postfach 97
CH-4101 Liestal - 079/422.1724
Fax 079/4104116

Mitten im Ortskern eines Aussengartens von Zürich
gelegenes Quartier- und Speiseraum zu vermieten

Beliebt im Quartierrestaurant nördlich vom Zürichberg sucht ein kompetentes, front-orientiertes Gastgeberehepaar. Das zentral erschlossene, inmitten des Ortskerns gelegene Restaurant dient einer breiten Bevölkerungsschicht als beliebter Treffpunkt, wo man gutbürgerlich essen sowie Familien- und Firmenanlässe durchführen kann. Für die ortsnahen Vereine bietet ein Saal ideale Voraussetzungen für die Durchführung von Anlässen. Zwei grosse Gartenterrassen ergänzen in der warmen Jahreszeit das Platzangebot.

Den neuen Wirtinnen wird die Gelegenheit geboten, ein eigenes Gastronomie- und Betriebskonzept, das an die Tradition des Betriebes anknüpft und dessen Lage berücksichtigt, zu verwirklichen.

Ihre Entlohnung bzw. konkrete Angebote sind erbeten an Chiffre Z 127-857737, Publicitas AG, Postfach 48, 1752 Wilens-sur-Glâne

À vendre
Boutique Hôtel (Château avec caractère)

classification 3^{ème} étoile à 1h 15 de Toulouse -
région Midi-Pyrénées - Quercy Blanc

Excellent état - 28 chambres, 3 Appartements
Restaurant 50 couverts Piscine, Parking, Domaine
de 4 ha Salle de conférence avec cuisine satellite.

Idéal pour couple de professionnels
Informations à l'adresse suivante:
liaa@almandra.com

Gsell & Partner
Kompetenz in Hotel- und Restauranten

Im Zuge einer Nachfolgeregelung verkaufen wir im Grossraum **BASEL** ein charmantes Boutique-Hotel. Das sehr gut geführte Haus positioniert sich erfolgreich mit kreativer, sinnlicher Gastronomie, welche in verschiedenen, apart gestalteten Räumen und idyllischem Gartenrestaurant zubereitet wird. Semi-nachweise, Tapas- und Festakt, 18 Zimmer und Suiten, Erics de CHF 2 Mio. Als begeisterte Gastropholen finden Sie hier Ihren neuen Wirkungskreis! Den idealen Bewerber erwarten wir ein massgebendes Finanzierungskonzept (Befähigung in der Dreissenhochrechnung von D-F 400'000 sind erforderlich). Gerne senden wir Ihnen die komplette Verkaufsdokumentation.

Gsell & Partner GmbH
Welter, Rupp - Brunnstrasse 20 - CH-6005 Luzern
Tel: +41 41 310 2000 Fax: +41 41 310 3001
welter.rupp@gsellundpartner.ch www.gsellundpartner.ch

Excellent property investment
Zu verkaufen an bester Lage in Firma
an der Talstation der Bergbahnen

EXKLUSIVES **HOTEL**
Investitionen: 13 Mio. Franken, VP 10,5 Mio. Franken.
Auskunft/Besichtigung: acanmatic@bluewin.ch

**Gesucht: zur Pacht/Miete
Ausflugsrestaurant/Hotel**
Gesignet für Kleintierzoo.
Angebote bitte an: 079 2864200

aus- und weiterbildung

XXIII. GASTROFORUM FÜR DIE FRAU 2009
DIE EVENT FÜR FACHFRAGEN IN HOTELRIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

ROT!
(FAST) NUR ROT.

11. - 13.03.2009 - HOTELRIE HOTEL, NAZZO

ANMELDUNG ÜBER REAGIO
Gastronomie Berufshilfe
10888 27111 - 1 088 271 111
www.gastroforum.ch

REAGIO
Anmeldung an
GASTROFORUM

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmern
Total CHF 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer
Kursdauer bzw. spezielle Kurse
für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italien
Tel. und Fax: 055/055 244583
www.scuola-toscana.it

DER WEINBERATER
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROBESITZ

START
Montag, 3. Februar 2009

WEITERE IMPERATIVE FORUMS
Broschüre anfordern
0888 271 111
www.gsellundpartner.ch

4-wöchiger Intensivkurs Réception
für Ein- und Umsteiger an die Hotellektion mit F-DEUJ From Office

20. April bis 15. Mai 2009 oder 5. Oktober bis 30. Oktober 2009

Wolfgang Siebke unter Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.hotelschule-lotscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Kursprogramm: www.hotelschule-lotscher.ch - Hotel: www.hotelschule-lotscher.ch

Kauf und Verkauf
www.fred-siebenmann.ch Hotel- und
Vermittlung und Beratung von Gastronomie- und
Gastroliegenschaften

Ein ganzer Bund nur dolce vita?
Das sind ja ganz neue Seiten!

Mit der Revue à la hôte vous pouvez être plus proche de vos clients.
Mit unserer Revue, können Sie jetzt besser mit Ihren Gästen in Kontakt kommen.
Mit dieser Revue, sind Sie näher an Ihren Gästen. Sie sind besser in Kontakt mit ihnen.
Bei Anmeldefragen: Telefon 079 2 80 97 83, www.htr.ch
www.htr.ch

htr hotelrevue
Die Schweizer Fachzeitschrift für den Tourismus

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

La Revue à la hôte vous permet d'être plus proche de vos clients. Plus de contacts, plus d'informations, plus de proximité. Vous êtes mieux en contact avec vos clients et vous pouvez être plus proche de vos clients.
www.htr.ch

htr hotelrevue
Die Schweizer Fachzeitschrift für den Tourismus



Weine versenken

Wie reagiert ein Wein auf drei Jahre Gletschergrotte? Bonvin wagte Tests zum Jubiläum.

Seite 17



Walliser Roggenbrot ist eine typische Vertreterin des kulinarischen Inventars. Fast die Hälfte der Produktbeschreibungen stammen aus dem Bereich Konditorei- und Backwaren.



Cervelats dürfen im Inventar der Schweizer Produkte nicht fehlen.



Süsses gehört auch dazu.

2003, eine Sammlung von authentischen Schweizer Produkten, deren Geschichte und Zusammensetzung sei durchaus gerechtfertigt. Zu diesem Zweck wurde der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz gegründet. «Man musste sich einigen auf die Auswahl, die Wichtigkeit und die Vorstellung der Produkte», führte Koller aus.

Schliesslich einigte man sich darauf, dass man nicht eine nostalgische Liste von Spezialitäten, die es früher einmal gegeben hatte, anlegen wollte. Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz sollte traditionelle Nahrungsmittel, die heute noch konsumiert und produziert werden, und die eine besondere Verbindung zur Schweiz haben, auflisten. Als traditionelle Nahrungsmittel gelten Produkte, die mindestens einer Generation weitergegeben wurden und seit mindestens 40 Jahren durchgehend hergestellt werden.

Nur Obwalden und Schaffhausen halfen nicht finanzieren

Zudem wurde beschlossen, dass der Fokus auf verarbeitete Produkte gelegt und Gattungen erfasst werden sollten. Also wird beispielsweise im Inventar die Bündner Nusstorte im Allgemeinen und nicht diejenige eines bestimmten Produzenten erfasst und beschrieben.

«Es ist nicht einfach eine weitere Liste», meinte Manfred Bötsch, der Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, «das Inventar schafft Mehrwerte entlang der Herstellungskette der Produkte und kommt so auch ländlichen Regionen zugute.»

Vorläufig noch nicht darin enthalten sind Weine, Gerichte und Rezepte – aus Gründen der Kapazität und der finanziellen Möglichkei-



«Ich bin sehr zufrieden mit dem Inventar. Es wurde hervorragende Arbeit geleistet.»

Josef Zisyadis
Initiant des Inventars



«Ich bin auf einige unbekannt Produkte gestossen. Wie etwa auf die Randenwurst.»

Stéphane Boisseaux
Projektleiter

Fakten Der Verein für kulinarische Erbstücke

404 Produktbeschreibungen in zehn Kategorien sind im kulinarischen Inventar der Schweiz enthalten. Die Konditorei- und Backwaren sind mit 174 am stärksten vertreten. Gefolgt von Fleisch- und Wurstwaren (79), Käse- und Milchprodukten (45) und Getränken (43). Die ältesten Produkte im Inventar – **Dinkel, Dörrfrüchte und Bier** – sind über 2000 Jahre alt; **Münder Safran** ist das teuerste. Es gibt schweizweit Verbreitetes wie Aromat, Grützbäns und Zwieback. Und Seltenes wie Essigzweitschgen, Formaggio della paglia und Tétine fumée. Im **Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz** sind die 26 Kantone, Slow Food Schweiz, Agridea (Landwirtschaftliche Beratungszentren der Schweiz) sowie Ippacs (Inventaire des Produits du Patrimoine Culinaire Suisse) vertreten. rd

ten», erklärte der Projektleiter Stéphane Boisseaux. «Weil das nicht unsere erste Priorität war und weil es doch eigentlich bereits genügend Werke über Schweizer Weine, Gerichte und Rezepte gibb», wie es Josef Zisyadis formulierte. Zu den Finanzen sagte Vereinspräsident Markus Ritter, man werde erst in ein paar Monaten wissen, ob man rote oder schwarze Zahlen schreiben könne. Die Kosten bezifferte er auf 1,7 Millionen Franken, 400'000 Franken übernehmen Stiftungen und der Lotteriefonds, der Rest werde hälftig vom Bund und von 24 Kantonen getragen – Obwalden und Schaffhausen wollten sich nicht daran beteiligen.

Für die Entwicklung weiterer Ideen fehlt zeitlich noch das Geld

Es gibt Ideen für weitere Projekte im Rahmen des Kulinarischen Erbes der Schweiz: Ein Buch mit dem Inventar möchte man herausbringen und das Ganze auch auf DVD. «Es wird weitergehen, aber wir wissen nicht, wo wir in einem Jahr stehen», blickte Vereinspräsident Ritter in die ungewisse Zukunft.

Übrigens: Als «Brötli», dem Appenzeller Mundartausdruck für Brotges, versteht man vier verschiedene Brote aus Weggiteig. «Lammlidji» heisst eine Art getrocknetes Lammgigot aus dem Wallis. Und als «Gangfisch» bezeichnet man im thurgauischen Ermatingen einen traditionell geräucherten, nahen Verwandten des Felchens.

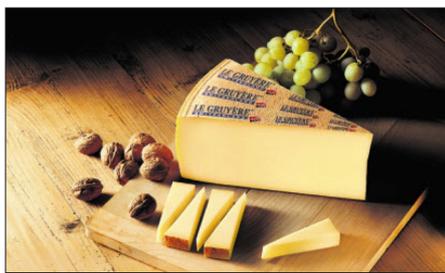
www.patrimoineculinaire.ch

Eine Datenbank für Schweizer Brot, Käse und Wurst

Sugus, Weggli und Cervelat stehen drin. Aber auch Brötli, Gangfisch und Lammlidji. Das Inventar traditioneller Schweizer Nahrungsprodukte ist fertig.

RENATE DUBACH

Seit Dienstag ist es ausgesprochen einfach, Wissenswertes über traditionelle kulinarische Schweizer Produkte zu finden. Man tippt eine Internetadresse ein, wählt beispielsweise den Kanton Wallis aus und lässt nach Backwaren suchen. Zum Roggenbrot kommen da noch einige andere, unbekanntere Produkte. Oder man lässt schweizweit nach Zimt oder Randen suchen. Bei Randen erscheinen zwei Produkte, allerdings sehr unterschiedliche: die Randenwurst und die Zuger Kirschtorte. Bei Zimt ist die Liste immerhin 53 Nahrungsprodukte lang, darunter gibt es Esswaren namens Ankenzette, Tabakrollen, Essigzweitschgen und Salzkuchen.



Echte Schweizer Kulinarik: Gruyère AOC.

Das Inventar «Kulinarisches Erbe der Schweiz» ist fertiggestellt, und es macht Spass, darin herumzusurfen. Ebenso interessant war es an der Medienkonferenz zur feierlichen Eröffnung der Datenbank, eine Auswahl von 50 der insgesamt 404 kulinarischen Erbstücke vor sich zu sehen und in ein paar davon zu beissen.

Am Anfang aber gab es «hitige Diskussionen und skeptische Stimmen», blickte Lorenz Koller, der Direktor der Landwirtschaftsdirekto-

Randensaft in der Zuger Kirschtorte? Steht so im neuen Inventar.

renkonferenz, zurück. Den Ball ins Rollen gebracht hatte Nationalrat



«Wir haben etwas für die Schweiz geleistet, das Bestand hat und Sinn macht.»

Markus Ritter
Vereinspräsident

Josef Zisyadis mit einem Postulat. Der Bundesrat antwortete im Juli



Ein Fest mit schlechtem Ende



Sarah's
Sarah Quigley ist Schriftstellerin und lebt jetzt in Berlin. Für die htr schreibt sie über die schönen Seiten des Lebens.

Wir befinden uns an einer Geschäfts-Weihnachtsfeier, die ein schlechtes Ende nimmt – was selbstverständlich völlig erwartet war. Geschäftspartys und schlimme Enden passen zusammen wie Wurst und Senf – normalerweise wird an solchen Anlässen etwas ausgeschüttet, etwas fängt Feuer, etwas wird enthüllt, jemand wird blossgestellt und dann gibt es zudem übermässig viel ungeniessbaren Sherry.

So weit, so schlecht. Vom ersten schweisssigen Händedruck bis zur ersten kollektivselbstbeweihräuchernden Ansprache läuft alles falsch – wie geplant vom grossen, hässlichen Weihnachts-Party-Designer im Himmel. Die Bosse benehmen sich bossig, Ehefrauen und Sekretärinnen ignorieren gegenseitig ihre identischen Handtaschen und die Ehemänner, die sich unbehaglich fühlen,

ziehen ihre Partyhosen bis unter die Achseln hoch. Mindestens ein Kir Royal ist über einem weissen Kleid verschüttet worden. Mittelmässige Massen-Vorspeisen wurden mit jener Ehrerbietung gegenüber dem individuellen Geschmack bestellt, die eher zu kommunistischen Diktaturen passt.

Zu meiner Linken attackiert Pierre den obligatorischen Mozzarella mit grimmiger Entschlossenheit. Zu meiner Rechten ist Angela in so viel Angora begraben, dass man sie für eine Ziege halten könnte. Was die Gäste auf der anderen Tischseite betrifft, passt Goethes Beschreibung: «Sie sind recht liebenswürdig, aber wenn sie Bücher gewesen wären, hätte ich sie nicht gelesen». Nein, Johann, ich auch nicht. Das Leben ist zu kurz, um der menschlichen Entsprechung eines Flughafen-Romans gegenüber sitzen zu müssen – und das während vier Gängen plus dem Käseteller.

Verzweifelt spies ich die erste meiner geschmacksfreien Kirschtomaten auf und schickte einen stillen roten Strahl auf Angelas creme-farbene Mohair-Hüfte. Dabei wundere ich mich warum Leute, die zusammen arbeiten, glauben, dass zusammen feiern mehr Spass macht. Unter blinkenden Lichtern, die einer Weihnachtselfe eine Migräne bescheren würden, schaue ich Pierre, dem Korrektor zu, wie er sich durch die Menükarte quält. Wie kommt es bloss, dass adlergerügelter Pedanterie zu praktisch jedem anderen Zeitpunkt des Jahres eine wertvolle Eigenschaft ist, sie aber an einer Geschäfts-Weihnachtsparty nur einen schnel-

len Schlag auf den Kopf mit einer Flasche verdient?

«Kartoffeln mit einem fl» stöhnt Pierre. «Karotten mit zwei r!» Er reisst sich seine Le-sebrille vom Kopf, als ob der Anblick von falsch buchstabiertem Gemüse zu schmerzhaft zum Aushalten sei. Eigentlich glaube ich seit einiger Zeit nicht mehr an den Heiligen Nikolaus, aber ich beginne mich zu fragen: Wenn ich verspreche, nächstes Jahr ganz brav zu sein, würde er mir einen Wunsch erfüllen – beispielsweise, dass die Decke des Restaurants in den nächsten fünf Minuten ein-stürzt? Kaum verwunderlich – er scheint der Nikolaus nicht. Dafür aber ein neuer Kellner – und der entpuppt sich als Weihnachtsengel.

Er ist eine Art Gastronomie-Version des Pferdeflüsterers: Allerlei für jedermann. Er glät- tet zerzauste Mähnen, witzelt Schüchternheit weg, sieht Wutanfälle voraus, bevor sie beginnen und kommt Fussstössen – amourösen und anderen – unter dem Tisch zuvor. Dabei sieht er nicht so gut aus, dass sich die Männer bedroht fühlen, aber genügend anziehend, um die Frauen zu besänftigen. Er steuert den Ich-weiss-alles-über-Wein-Typen von den schlechtesten Flaschen auf der Liste weg und wischt still die tomatenkernigen Verzerrungen von Angelas Flanke.

Meine Erleichterung ist so enorm, dass ich bloss lächle als Pierre darauf hinweist, dass «Creme brûlée» ganz ohne Akzente daher- kommt. «Das Leben ist eine Fremdsprache,» verkünde ich mysteriös, «alle Menschen sprechen es falsch aus.» Der Satz ist nicht besonders relevant bezüglich des Themas Vanille- sauce mit oder ohne Zirkumflex und tatsächlich habe ich ihn einem amerikanischen Schriftsteller namens Morley gestohlen, aber sogar Pierre sieht für einen Augenblick beeindruckt aus. Mein engelhafter Kellner hingegen bietet mir ein Augenzwinkern und ein kostenloses Glas vom grässlichen Sherry an.

Deutsch von Renate Dubach.
Das englische Original: www.htr.ch/dolce-vita



Fotolia

SUPER BONUS

7,6%
Extra-Rabatt
auf dem
Mehrumsatz
im Non Food
Bereich

NEU IN BRIG-GAMSEN
Growa Cash+Carry
...der Markt für Profis!

Kantonstrasse 424 · Telefon 027 921 19 19 · 3900 Brig-Gamsen

prodega **growa**

Gültig vom 1.1.–31.12.2008

Ein Drittel der Europäer lebt abstinente

Die Ergebnisse einer Studie zum Thema «Alkoholkonsum», die die GfK Custom Research im Auftrag vom Wall Street Journal Europe in 16 europäischen Ländern und in den USA durchgeführt hat, sind überraschend: Vier von zehn US-Amerikanern geben an, niemals Alkohol zu trinken. In Europa sind es drei von zehn Personen. Mehrheitlich abstinente zeigen sich hier die Türken. Mehr als 80 Prozent trinken grundsätzlich keinen Alkohol. Bei den Italienern und Portugiesen verzichtet jeweils rund die Hälfte auf Alkohol. Im Gegensatz dazu belegt Deutschland mit 18 Prozent abstinente lebender Menschen einen der hinteren Plätze. Noch weniger Anti-Alkoholiker gibt es in den Niederlanden (15 Prozent), in Griechenland und Schweden (jeweils 14 Prozent). Rund 40 Prozent der Europäer trinken höchstens einmal pro Woche Alkohol.

Schallplatte gebe auf dem Plattenspieler den Hit «It's Now or Never» von Elvis Presley vor sich, berichtete die Zeitung «Het Laatste Nieuws». 15 Jahre lang habe der Chocolatier Landuyt aus dem Küstenbadeort Knokke getüftelt, bevor es ihm gelungen sei, den süßen Tonträger wie eine Vinylplatte zu pressen. In den Handel kommt die Schokolatte vorerst nicht: Die Produktionskosten lägen mit 50 Euro pro Stück einfach zu hoch, berichtete das Blatt. Auch die Aufbewahrung bereitet vorerst offenbar noch Schwierigkeiten. rd/sda

Urs Gschwend kocht für die «Swiss»

Im Rahmen des kulinarischen Programms «Swiss Taste of Switzerland» werden die Swiss-Passagiere der First- und Business-Class in die kulinarische Welt des Tessins entführt. Von März bis Mai 2009 werden an Bord Menü-Kreationen von Urs Gschwend, Executive Chef des Restaurants Aphrodite im Hotel Giardino, Ascona serviert. Das von der Schweizer Airline 2002 eingeführte – und mit einem «Mercury-Award» honorierte – Programm hebt die Spitzenküche der verschiedenen Regionen der Schweiz und die lokalen Produkte hervor. rd

Belgier erfindet die essbare Schallplatte

«Singende Schokolade» hat der Belgier Roland Landuyt erfunden. Die braune Tafel in Form einer Single-

Soja heisst die Bohne

Die Sojabohne nimmt weltweit eine wichtige Rolle ein. Auch in der Schweiz wird Soja angebaut. Trotzdem schält sich die Bohne bei uns erst langsam aus ihrem kulinarischen Schattendasein.

BARBARA ROELLI

In der Schweiz liegen die Produktionsflächen von Soja im September 2008 bei 1152 ha. Sie befinden sich am Genferseebecken, im Zürcher Wyland und in der Magadinoebene des Tessins. Die inländische Produktion betrug letztes Jahr 2824 Tonnen Soja. Diese Bohne, die vermutlich aus dem Nordosten Chinas, der Mandschurei stammt und in Asiens Küchen schon lange Tradition hat, ist hierzulande kein unbekanntes, doch eher exotisches Lebensmittel. «Bei Soja denken viele Leute an Sojasauce und Tofu. Aber die immense Vielseitigkeit von Soja kennen viele nicht», sagt Domingo S. Domingo, Küchenchef im Restaurant Mille Sens in der Berner Markthalle. Domingo ist auf den Philippinen geboren und in Australien aufgewachsen. Während seines beruflichen Werdegangs, arbeitete er mit Köchen aus Thailand, Japan, Malaysia und Singapur zusammen, welche die Küche Australiens massgebend prägten. In der Küche des «Mille Sens» kann er seinen asiatischen Background einbringen. Dabei spielt die japanische Küche eine wichtige Rolle, deren Basis-Saucen aus Sojabestehen: zum Beispiel bei der Teriyaki-Sauce. Auch die Pasten aus der chi-

Die Nutzpflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtler in verschiedenen Formen: Tofu, Sojabohnen, Sojasauce, Sojascrott, Sojamilch und -Nuggets.

nesischen Küche, wie die Hoisin-Sauce, die unter anderem aus fermentierten Sojabohnen besteht, verwendet Domingo für Dips oder als Marinade.

Reisen fördert die Offenheit gegenüber Soja

Im Tofu sieht der Küchenchef viele Möglichkeiten für die Gourmetküche: Milch aus dem Mille-feuille einmal mit Karotten, Kräutern, Spinat oder Peperoni, könne man damit ein Mille-feuille aus verschiedenen farbigen Lagen zubereiten. Oder man stelle nach japanischer Methode einen ganz dünnen Tofu-Teig her, in den man Dorsch wickle und den Fisch so dampft. Für das «Mille Sens» kreierte Domingo ein eigenes Tofu-Steak an einem Wildpilz-Ragout. Weil viele Schweizer nach Asien

reisen, sei man allgemein offener für Soja, meint Domingo S. Domingo. Die Schwierigkeit sei aber, dass die Leute hierzulande nicht wüssten, wie diese Produkte verwendet sollen.

Zum Experimentieren braucht es Wissen und Erfahrung

«Um Soja sinnvoll und richtig zu verwenden, braucht es Wissen über das Produkt und Erfahrung», meint André Jaeger, 19-Punkte-Gault-Millau-Koch des Rheinhotel Fischerzunft in Schaffhausen. Für Jaeger, der selber fünf Jahre in Hongkong gelebt hat, ist die asiatische Inspiration das Thema schlechthin. Tofu, Sojabohnensprossen und Sojasauce finden in seiner Küche immer wieder Anwendung. Sojasprossen empfiehlt er in Verbindung mit Ingwer, frischem Koriander oder Chili. Und dies wie die Asiaten es machen, zuerst blanchiert und im Wok ge-

schwenkt. Wie bei uns Maggi, sei Sojasauce in Asien ein Allerwelts-Gewürz. Vergleiche man aber, wie

etwas Wunderbares», schwärmt der Gourmetkoch. Im Ei gewendet, liesse sich daraus Piccata zubereiten. Oder man schneide den Tofu in Würfel und sautiere ihn mit Linsen oder Bohnen und anderem Gemüse. Auch kurz ausgebacken im Tempura-Teig sei er fantastisch. Tofu wird nicht nur importiert: Die Noppa AG stellt in Rüti ZH von der Asiatische Soja Schweizer Bio-Soja her und beliefert damit Restaurants, wie das Hiltl, Tibits und Wagamama. Die Convenience-Linie «Noppa» wird zudem im Marriott in Zürich sehr geschätzt. Dort finden die attraktiven Häppchen bei Bankett-Events auch bei Nichtvegetariern Anklang.



«Um Soja sinnvoll und richtig zu verwenden, braucht es Wissen und Erfahrung.»

André Jaeger
Gourmetkoch

Rezept Black-Angus-Rindsfilet mit Ochsenchwanz-Frühlingsrolle, Shitakejus, Sojabohnen (für 4 Personen)

Zutaten

- 560 g Black-Angus-Filet
- 200 g Farce aus geschmortem Ochsenchwanz ohne Knochen (geschmort mit Soja, gewürzt mit gehackten Kräutern und Zitronenminze und reduzierter Schmorflüssigkeit)
- 2 kleine Kuben getrocknete Sojamilchhaut (eingeweicht in Wasser)
- 250 g frische Sojabohnen ohne Haut
- 4 confierte Kirschtomaten
- 50 g gehackte Schalotten
- 5 g gehackter Knoblauch
- 200 g geschnittene Shitake
- 25 g Butter

- 30 ml süsse Sojasauce
- 20 ml Porto
- 100 ml Kalbsfond
- Schnittlauch nach Belieben
- Ravigana-Meersalz und gemischte Pfefferkörner

Zubereitung

- Die Sojahaut trocknen und die Farce auf die eine Seite geben. Die Haut zu einer Frühlingsrolle rollen und mit etwas Eiweiss verschliessen. Die Rollen in den Kühlschrank legen.
- Das Rindsfilet würzen, scharf anbraten und ruhen lassen.
- Die Sojabohnen blanchieren und beiseite stellen.

- Für die Sauce den Knoblauch und die Schalotten in Butter sautieren. Die Shitake begeben und mit Portwein reduzieren. Kalbsfond begeben, würzen, mit Butter binden.
- Frühlingsrollen frittieren, Sojabohnen in Butter wärmen, würzen, evtl. Schnittlauch begeben.
- Zwei Scheiben des Rindsfilets pro Teller anrichten, Shitake und Frühlingsrolle dazu geben. Mit Sauce und Sojabohnen garnieren und mit Ravigana-Meersalz und Olivenöl abschmecken.

Rezept von Domingo S. Domingo, Küchenchef im Restaurant Mille Sens, Bern

Käse selber herstellen mit der Heim-Käserei



Die Cheese Marketing AG schlägt als Weihnachtsgeschenk die Heim-Käserei für Kinder ab 7 Jahren vor. Im Set für knapp 40 Franken ist – bis auf die Milch – alles dabei, was es für die Herstellung von Käse braucht: Thermometer, Käseharfe, Form und Deckel, Abtropfrost, Käsetuch, Labtabletten und eine Anleitung. Weitere Labtabletten können nachbestellt werden. Und wer das Käselein nicht zwei Wochen lang im Keller reifen lassen und täglich mit einer Salzlösung bestreuen will, isst das Ding halt als Frischkäse direkt aus der Form.

Das Set kann bei bestellt werden bei: Museum Shop AG, Stein Tel. 071 368 50 56

1. Platz für Mövenpick Restaurants

Mövenpick Restaurants erzielte in einer Studie des Deutschen Instituts für Service-Qualität den 1. Platz in der bedienten Gastronomie. Die Stärken lagen im angenehmen Umfeld, dem ansprechenden Angebot sowie in der zügigen Bedienung der Gäste. Rund 1500 Tester analysierten 80 Filialen von acht grossen, deutschlandweit operierenden Unternehmen oder Franchise-Ketten. Die Studie umfasste die Restaurantketten Alex, Block House, Cafe Extrablatt, Maredo, Pizza Hut, Schweinske, Wienerwald und Mövenpick.

Das Parkhotel als weihnächtliches Schloss



Alan D. Bollat

Im Parkhotel Schloss Hünigen in Konolfingen riecht es nicht nur nach Zimt und Lebkuchen, es sieht auch mit den vielen Weihnachtsbäumen besonders festlich aus. Bis am 21. Dezember sind zudem Werke von elf Künstlerinnen und Künstlern aus dem Kanton Bern ausgestellt.

Ab 20. Dezember: Neues britisches Pub in Britisches

In Grossbritannien müssen viele Pubs im Zuge des Rauchverbotes schliessen – hierzulande werden neue eröffnet. Etwa von Ian Lanco aus Manchester, der bereits sein



zweites Pub namens «Ye Olde Penny Farthings» in Kriens im ehemaligen Restaurant Bahnhofli lanciert. Das erste gibt es seit 2001 an der Bahnhofstrasse in Aarau. Der Name stammt vom viktorianischen Hochrad, das im Logo des Lokals zu sehen ist. Im «Penny» gibt es nicht nur ein breites Bierangebot, sondern auch günstige Verpflegung und deftige «English Breakfasts». Es verfügt über je 40 Sitz- und Stehplätze und ist täglich geöffnet. rd



Frische Sojabohnensprossen.

Sojaserum Auch das neue Rivella setzt auf die Bohne

Der Schweizer National-Softdrink basiert auf Milchsäure: Die Rothriser Produzenten wollten ursprünglich ein Erfrischungsgetränk auf der Basis von Molke herstellen. Das Getränk kam 1952 auf den Markt. Für die vielen Menschen, die heute unter Laktoseintoleranz leiden, suchte Rivella eine pflanzliche Alternative. Gefunden wurde Sojamilch: Rivella entwickelte ein Verfahren, das die bei der Tofu-Produktion entstehende Sojamilch von Resteiweissen befreit. Das Resultat ist Rivella gelb. rd

WEINVIERTEL

... dort wo das Pfefferl wächst



Die Winzer aus dem Weinviertel in Österreich haben in den vergangenen Jahren Beachtliches geschafft. Nicht nur, dass sie Österreichs ersten Herkunftsw Wein, den Weinviertel DAC eingeführt haben, nein es zeigt sich auch eine dynamische, innovative Stimmung im ganzen Gebiet, die Freude macht. Und das schmeckt man auch in den Weinen. Nicht nur der pfeffrige Grüne Veldiner als Weinviertel DAC, sondern auch seidige Rieslinge und Weissburgunder sowie samtrige, aber doch charaktervolle Zweigelt und andere Rotweine überzeugen aus dem grössten Weinbaugebiet Österreichs.

Das Carlton und das Weinviertel



Besonders gerne empfehlen wir einen Weinviertel DAC zum klassischen Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Nüssdisalat und natürlich einer Preiselbeersauce. Für jeden ein Stück österreichischer Urlaub in der Schweiz.

Daniela & Markus Segnmüller führen seit acht Jahren das Restaurant Carlton in Zürich. www.carlton.ch

Mehr Infos zum österreichischen Wein finden Sie unter www.weinausoessterreich.at

Wein aus Österreich, Kostbare Kultur
Gutes Essen braucht gute Weine.

16 dolce vita htr hotelrevue Nr. 50 / 11. Dezember 2008

Würziger Luxus in St. Moritz



Hummer, Gänseleber, beste Fleischstücke – diese Zutaten fehlen am Gourmet-Festival St. Moritz nie. Swiss Image

Vom 2. bis am 6. Februar geht's am St. Moritz Gourmet-Festival feurig zu und her. Die 16. Auflage steht unter dem Motto «Spicy Chefs».

RENATE DUBACH

Das nächste Gourmet-Festival in St. Moritz bringt mit dem Programmpunkt «Molekulare Cocktails» etwas Trendiges ins Programm. Versprochen wird «Die hohe Kunst der Mikologie», dargeboten von den Barkeepern der «Soul Food Factory» in Zollikerberg und von Dox Catering. Dreimal kann man abends Augen und Gauden im «Carlton» von verblüffenden Effekten überraschen lassen.

Das Programm, das letzten Donnerstag im Zürcher «Baur au Lac» vorgestellt wurde, setzt sonst auf Bewährtes und Bekanntes: es gibt immer ein Grand Gourmet Opening Cocktail, die Fascination Champagne und die Kitchen-Party im «Badrutt's Palace». Die jeweils innert kürzester Zeit ausgebuchten Gourmet-Safaris werden nächstes Jahr um kulinarische Entdeckungsreisen ergänzt, bei denen die Gäste

auch durch die Küchen und an die Chef's Tables der beteiligten Hotels geführt werden.

Servicehilfen kommen aus Salzburg, nicht aus der Schweiz

Selbstverständlich gibt es wieder einen krönenden Abschluss, der diesmal allerdings vom Samstagmittag auf Freitagabend verlegt wurde. Bei der Gala-Night im Zelt auf dem zugefrorenen See dürfen sich 450 Gäste auf ein aussergewöhnliches 7-Gang-Menü freuen.

Martin Scherer, Direktor des Hotels Schweizerhof, beziffert die Kosten für den «weltweit einmaligen» Anlass auf etwa 200'000 Franken. Insgesamt 120 Mitarbeitende werden im Einsatz sein, 32 davon sind Köche, 45 Helferinnen und Helfer reisen von der Hotelfachschule Salzburg an. «Die Schweizer Hotelfachschulen wurden zwar auch um Mithilfe beim Service gebeten, sahen sich leider ausserstande, ihre Schülerinnen und Schüler ins Engadin zu schicken», erklärte Martin Scherer bedauernd. Ebenfalls bedauernd stellen Weinfans fest, dass das Festival ohne einen speziellen Anlass für sie auskommt.

Speziell hingegen ist das Motto «Spicy Chefs». Bei den nach St. Moritz eingeladenen Gast-Köchen muss man keine Sorgen haben, dass die Gerichte zu wenig «spicy» auf die Teller kommen würden. Intensive Aromen verspricht bei-

spielsweise Vineet Bhatia, der in London sein eigenes Restaurant Rasoi führt. 2001 erhielt er als erster Inder einen Michelin-Stern. Er verbindet die intensiven Aromen der Gewürze seiner Heimat mit erstklassigen europäischen Produkten. Am Gourmet Festival kocht Vineet Bhatia in der Küche von Frédéric Breuil im Badrutt's Palace Hotel.

Gastköche aus London, Mexiko und Deutschland

Natürlich geht es nicht einfach nur um Schärfe: die Komposition der verschiedensten Aromen ist ausschlaggebend. Das ist sozusagen die Kernkompetenz von Thierry Blouet, der sich im mexikanischen Puerto Vallarta den Traum vom eigenen Restaurant erfüllte – nachdem er sich durch renommierte französische und nordamerikanische Küchen gekocht hatte. Thierry Blouet ist Gast bei Jens Nardmann im Hotel Monopol.

Ein Ausnahmetalent im Spiel mit Aromen und Gewürzen ist bei Küchenchef Bernd Ackermann im «Suvretta House» am Herd: Der mit 19 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Hans Stefan Steinheuer vom Restaurant Zur Alten Post in Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Alle Gastköche und das ganze Festival-Programm:

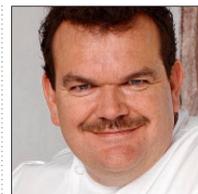
www.stmoritz-gourmetfestival.ch

1. Armin Röttele, wie gross ist der Aufwand, den Sie für das Gourmet-Festival betreiben?

Man unterschätzt oft, wie viel Mehrarbeit das Kochen ausserhalb seines eigenen Restaurants bedeutet. Ich rechne mit 50 bis 70 Prozent Mehraufwand. Man muss einfach jede Kleinigkeit genauestens planen. Aber ich habe ja schon etwas Erfahrung. Und ich bringe vier meiner acht Köche mit.

2. Sie bereiten schon einiges in Ihrem Restaurant vor. Was denn? Und wie bringen Sie dies nach St. Moritz?

Wir bringen beispielsweise Saucen und Fonds mit, die wir lange reduziert haben. Oder Garnituren und die Füllung für die vielen Ravioli, die wir den Gästen servieren. Das alles wird in einem Kühlwagen ins Engadin gefahren. Ich hoffe mal, dass der Zoll keine Probleme macht.



Nachgefragt
Armin Röttele
Küchenchef

Arbeitsort: Restaurant Schloss Neuweier im deutschen Baden-Baden
Früherer Arbeitsort: Hotel Giardino in Ascona
Auszeichnungen: «Bester Hotelkoch der Schweiz 1997», 16 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern

3. Was versprechen Sie sich vom Gourmet-Festival?

Ich hoffe, dass unser Restaurant im Schloss Neuweier in Baden-Baden dadurch etwas bekannter wird in der Schweiz. Seit vier Jahren führen wir den Betrieb in einem alten Weingut, nächstes Jahr sollen 12 Zimmer eröffnet werden. Für Schweizer Gourmets könnte ein Besuch bei uns interessant sein.

4. Ihre Spezialität ist die moderne mediterrane Küche. Sind Sie ein «Spicy Chef»?

«Spicy» steht für eine geschmacksintensive Küche. Mir ist der Geschmack des Ausgangsproduktes wichtig, den will ich keinesfalls totschiessen. Ich habe meine eigene Handschrift, die ich in den Jahren als Küchenchef im «Giardino» entwickelt habe. Aber ich habe bei André Jaeger und in Hongkong gekocht und viel dazugelernt. rd



Eine Kiste wurde im Genfersee versenkt. Mehrmals, weil sie immer wieder an die Oberfläche kam.

Malträtierete Weine

Zum 150. Geburtstag vergrub die Weinfirma Bonvin aus Sion einige Flaschen ihrer Jubiläumscuvée. An Orten wie im Genfersee oder in einer Gletschergrotte.



Diese Flaschen blieben ganz.



Die Kisten erzählen Geschichten.

Die speziellen Weinflaschen-Lagerorte wurden ausgesucht, um zwei, drei Jahre später zu sehen, wie unterschiedlich sich der Wein entwickelt hätte. Bei der Degustation letzten Mittwoch im Weinkeller des Hotels Carlton in Zürich herrscht so etwas wie Goldgräber- oder Schatzsucher-Stimmung. Auf dem langen Tisch sind 12 Plätze mit jeweils 12 Rotweingläsern markiert, an den Stirnseiten sind aufgebrochene Holzkisten malerisch aufgebaut: in einer Kiste liegt eine Flasche kuschelig auf schwarzen Fasnachtskonfetti, eine andere hat eine kaum mehr lesbare Etikette – sie stammt aus einer Kiste, auf der sich Muscheln angesetzt haben – und aus einer weiteren Kiste gucken flaschenförmige Blechcontainer.

Spannung liegt in der Luft, obwohl zwölfmal der gleiche Wein eingeschenkt wird: die «Cuvée 1858» der Sittener Weinfirma Charles Bonvin Fils, eine Assemblage aus Syrah und Cornalin des Jahres 2003. Die Trauben stammen von alten Rebstöcken, die Maischegärung fand nach alter Tradition in alten 500-Liter-Fässern statt, ausgebaut wurde 18 Monate lang in neuen Barriques, auf eine Filtrierung wurde verzichtet. Die spezielle Etikette wurde von einem deutschen Künstler vor über 100 Jahren entworfen. Sie weist auf die internationalen Weinwettbewerbe hin,

an welchen die Bonvin-Weine im 19. Jahrhundert Erfolg hatten: London 1862, Paris 1867, Sitten 1871.

Flaschen malträtieren zum Test, wie sich Wein entwickelt

Von der «Cuvée 1858» gibt es exakt 1858 75 cl-Flaschen und 150 Magnums. Zahlenspieleereien des Jubiläums wegen. Die Sache mit dem Vergraben und Versenken der Flaschen sei aber nicht nur eine Spielerei, sagt André Darbellay, nachdem er kurz beschrieben hat, wie man sich die Anfänge der Weinfirma vorzustellen hat, deren Direktor er seit 18 Jahren ist: «Mitte des 19. Jahrhunderts war das Wallis noch nicht einmal durch die Eisenbahn erschlossen, und selbst an der Zürcher Goldküste gab es mehr Weinberge als bei uns. Als Charles-Marie Bonvin seine Firma gründete, brachte man die Weine im Fass per Maultier über den Sanetschpass nach Bern.»

Man habe einige der Jubiläumflaschen ziemlich malträtiert, führt Darbellay aus, um herauszufinden, wie der Wein auf extremen Lagerbedingungen reagiere. Die Aktion hatte auch zum Ziel, bei der Lagerung der Flaschen an den verschiedenen Orten mit Menschen

in Kontakt zu kommen, die sich nichts so für Wein interessieren.

Thermalbad, Basler Fasnacht und Skipiste bekamen dem Wein nicht

Aber endlich sind alle Gläser aviniert, und es kann unter der Leitung von «Vinum»-Chefredaktorin Barbara Meier-Dittus losgehen. Die Weine werden einer nach dem anderen eingeschenkt, individuell verkostet, schriftlich bewertet und anschließend im Plenum besprochen. Die Degustierenden wissen nicht, wo welcher Wein seit Mai 2005 gelegen hatte. Man ist sich auch nicht immer einig in der Bewertung. Die markante Säure beim Wein Nummer 2 beispielsweise ist für die einen noch «lebendig», für die anderen bereits sehr störend. Einzig beim 6. Glas finden alle, der Wein wirke älter als ein 2003er und schmecke flacher. Er ist auch optisch ein Einzelgänger: mit seinen Brauntönen sieht er nicht so jugendlich aus wie die elf anderen.



Lagerplatz Thermalquelle.

Diese Degustation führt automatisch zur Frage, ob denn die von den meisten Experten empfohlene Weinlagerung bei konstanten 13 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von 50 bis 70 Prozent wirklich so sakrosankt sei. Klar, die 27 Grad der Thermalquelle Ovornnaz führen nicht zur Verbesserung des Weins, das mehrmalige Herumtragen an der Basler Fasnacht auch nicht. Aber Kälte scheint ihm zu behagen. Generell kann man die Resultate der Degustation auch nicht auf alle Rotweine übertragen. Weil die

Fakten Charles Bonvin Fils in Zahlen

Die Wurzeln der Sittener Weinfirma reichen bis ins Jahr 1450 zurück. Der erste Bonvin, der sich mit Wein befasste, war Alphonse, der Mitte des 19. Jahrhunderts in Sion Notar und Winzer war. Heute umfasst das Weingut 30 Hektaren, die eine **Jahresernte** von rund **500 000 Kilo** Trauben ergeben. Die Jahresproduktion liegt bei 350 000 Flaschen, ein Drittel davon sind Spezialitäten. Der **Umsatz** beträgt **5 Mio. Franken**.



Die Etiketten der speziell gelagerten Flaschen haben gelitten.

Qualität des Ausgangsproduktes massgebend ist, und weil sich zudem jede Flasche für sich entwickelt. Anders kann man sich nicht erklären, dass die Flaschen, die bei optimalen Bedingungen – im Raritätenkeller der Weinhandlung Baur au Lac und im Weinkeller des Hotels Mont Cervin Palace – gelagert wurden, nicht auf den vordersten Plätzen lagen.

Eine Flasche verweigerte sich der Degustation, diejenige, die auf 3222 Meter über Meer auf der Piste der Xtreme Verbier Freeride World Tour vergraben worden war. Sie konnte den extremen Temperaturen – minus 31 bis plus 48 Grad – nicht standhalten und war garbosten. Offensichtlich gibt es auch beim Malträtieren von Weinflaschen eine Grenze.

Die Flaschen-Rangliste

1. Rang. Gelagert in der **Gletschergrotte** auf dem Klein Matterhorn. 3820 m ü. M., bei konstantem –3 Grad. Riecht nach schwarzen Beeren. Rund, schön, gut strukturiert, gut eingebaute Säure.
2. Rang. Gelagert im **Ziehbrunnen** der Vigne à Farinet in Saillon. Opulent nach schwarzen Beeren riechend. Frisch und jugendlich straff im Gaumen. Etwas kurzer Abgang.
3. Rang. Vergraben auf dem **Golfplatz** in Sion beim 10. Loch. In der Nase etwas verhalten, aber im Gaumen schön und robust. Leicht adstringierend im Abgang.
4. Rang. Etwa 70 Zentimeter tief vergraben auf der **Domaine Clos du Château** in Sion, 700 m ü. M. Dunkle Beeren, starke Röstaromatik des Holzes in der Nase. Gute Reife, fast süß, dichte Tannine.

5. Rang. Im **Genfersee** beim Jet-d'Eau versenkt, etwa 7 Meter unter Wasser. In der Nase verhalten. Im Gaumen Holznote, nicht mehr so komplex wie die anderen. Sehr trocken.
6. Rang. Auf 1100 m ü. M. vergraben im **Forêt du Risoux** im Vallée de Joux VD. Insgesamt zurückhaltender, aber immer noch ein runder, gut strukturierter Wein.
7. Rang. Im **unterirdischen See** der Höhle von St-Léonard gelagert, je nach Wasserstand teilweise unter Wasser. Konstante 12 Grad. Auffällige Säure.
8. Rang. Gelagert im **Fach Nr. 1858 des Raritätenkellers** der Weinhandlung Baur au Lac in Urdorf bei konstanten 16 Grad. Starke Säure und Röstaromatik in der Nase, im Gaumen überdeckt die Säure die Röstnoten und die

schwarzen Beeren. Schöne Gerbstoffe.

9. Rang. Gelagert auf dem **Mont-Parrain VS** auf 1600 m ü. M. Vieleicht stimmt mit diesem Wein etwas nicht? Riecht fast chemisch, säuerlich und schmeckt auch so.
10. Rang. Gelagert im **Weinkeller** des Hotels Mont Cervin in Zermatt. Riecht chemisch, markantes Tannin, weniger finessenreich.
11. Rang. In der **Thermalquelle** des Thermalbades von Ovornnaz gelagert, konstant 27 Grad. Hat deutliche Brauntöne, sieht, riecht und schmeckt gereift und älter als ein 2003er.
12. Rang. Wurde in Basel aufbewahrt und musste 2006, 2007, 2008 am **Morgestraich** mitfahren. Riecht säuerlich, fast stechend. Im Gaumen sehr hart.

World Travel Awards auch an Öko-Tourismus

Unter den Gewinnern der World Travel Awards finden sich in der Kategorie «Welt-Gewinner» zahlreiche Öko-Tourismus-Unternehmen, im Grossen und Ganzen dominiert aber immer noch Luxus in den Top-Rängen. Den Titel «Beste Fluglinie der Welt» erhielt Singapore Airlines, der Singapore-Changi-Airport, wurde zum «weltbesten Flughafen» und in der Kategorie «Green» zum weltweit umweltfreundlichsten Airport gekürt. Als beste europäische Airline wurde die Lufthansa ausgezeichnet. Zum «grünsten Reiseziel» wurde das mittelamerikanische Costa Rica gewählt. Die AquaCity im slowakischen Poprad inmitten der Hohen Tatra, wurde zum besten «grünen Resort» gewählt. Eine Geothermalquelle versorgt das ganze Ferienzentrum und den dazugehörigen Ort Poprad mit Wasser und Energie zum Heizen.

Vinothek Brancaia übernimmt Advinum

Daniel Wredes Firma Advinum, die sich auf österreichische Weine spezialisiert hat, und die Vinothek Brancaia der Vintra SA in Zürich gehen ab dem 1. Januar 2009 gemeinsame Wege. Der 48-jährige Wrede wird bei Brancaia in das Kader integriert und wird als Verkaufsleiter Gastronomie und Sortimentsverantwortlicher für österreichische Gewächse tätig sein.

Zweite Berner Nespresso-Boutique

Nächsten Dienstag wird in der Bundeshauptstadt das zweite Geschäft eröffnet, das die bunten Kaffee kapseln von Nespresso verkauft. Das Besondere an dieser Boutique an der Neugasse: Sie ist mit ihren fast 300 Quadratmetern recht gross und zudem eine der ersten, die über einen eigenen Bereich «Nespresso Les Chocolats» verfügt.

Antillen feiern ihre Grossen Fechterschnecken



Während man hierzulande Weihnachtsgut bäckt, feiert man auf den Antilleninseln bereits zum fünften Mal ein Ehrenfest zugunsten der grössten Delikatese der Gegend. Gemeint ist das Fleisch der **Grossen Fechterschnecke**, einer Molluske, deren Schale bis zu 30 Zentimeter gross wird. Rund 2,5 Kilogramm bringen erwachsene Tiere mit der schweren Schale auf die Waage. Auf den Turks & Caicos – dem südlichsten Ausläufer der Bahamas – spielen die sonst zum Teil stark überfischten Schnecken eine besondere Rolle in der Kultur. In diesem Jahr steht das Festival unter dem Motto des Wiederaufbaus der Conch-Fischerei.

Impressum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus

L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Holmeier/eho.

Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.

Redaktion: Theres Lagerberger/ll (Resortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Resortleitung fokus), Renate Dubach/rd (Resortleitung dolce vita), Miroslaw Halaba/mh (Resortleitung cahier

francois), Franziska Egli/fee, Hélène Koch/hk; Simone Leitner Fischer/sls, Laurent Misbauer/lm; Daniel Stampfli/dst, Gudrun Schlienzel/gsg; Karl Josef Verding/kjv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.

Layout: Roland Gerber/rg, Regula Woll/rwo.

Korrektorat: Paul Le Grand.

Praktikantin: Barbara Roelli/br

Online Redaktion: Melanie Roth

Verlag Leitung: Barbara König,

Assistentin: Delia Piscoppo.

Stelleninserate: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller,

Béa-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-Beglaubigt 2007/08,

verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289;

(Druckauflage: 18 000).

Verkaufspreise (inkl. MwSt.): Einzelnummer

Fr. 4,30, Jahresabonnement Fr. 145.–,

ISSN: 1424-0440

Kontaktadresse:

Monbijoustrasse 130,

Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

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

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,

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

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

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

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und

Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les

documents envoyés sans concertation préalable.

Unser Mann in Lyon!

STÉPHANE DÉCOTTERD

VERTRITT DIE SCHWEIZ AM
BOCUSE D'OR 2009.

Der Goldene Koch von KADI 2008,
Stéphane Décotterd, ist bereit: Am
27. und 28. Januar 2009 wird er
am Bocuse d'Or in Lyon gegen die
Weltelite der Kochkunst antreten.
Wir wünschen ihm viel Erfolg.

STÉPHANE DÉCOTTERD
KADI 2008



PARTNER



JohnsonDiversey
Cleaner per la gestione



Florin
SALVIA

prodega growa

KADI
Swiss Premium Quality

NESPRESSO



Parasols chauffants
Interdiction de fumer oblige, les parasols chauffants ont fleuri sur les terrasses.
Page 21



Minibars d'hôtels
L'offre gratuite de boissons est l'une des nouvelles tendances dans les minibars d'hôtels.
Page 22

Un marché assez soutenu



L'Hôtel Intercontinental de Genève prévoit une activité soutenue au mois de décembre.

Photos d3

Dans les grands établissements hôteliers de Suisse romande, les effets du ralentissement économique sont restés, jusqu'ici, mesurés.

MIROSLAW HALABA

L'activité économique est en phase de ralentissement. Personne ne le conteste et, en tout cas, pas les responsables des grands hôtels de Suisse romande. Pourtant, si le volume d'affaires est, ici et là, moins important qu'un an auparavant, les prévisions pour décembre sont bonnes. Pour les premiers mois de 2009, l'incertitude est, par contre, bien plus grande. Les quelques hôteliers interrogés déclarent, dans l'ensemble, qu'ils n'ont «pas de visibilité» pour cette période.

«Pour le mois de décembre, le taux d'occupation est aussi élevé qu'il y a un an», note ainsi Jacques Favre, directeur de l'Hôtel d'Angleterre, à Genève. Comme chez ses confrères, la situation pour la fin de l'année se présente bien, tant sur le plan de l'hébergement que sur celui de la restauration. On fait aussi remarquer que l'activité tend, de toute manière, à se ralentir à cette période. «Nous n'avons pas trop de souci pour la fin de l'année», souli-

gne François Dussart, directeur du Beau-Rivage Palace à Lausanne. «Il y a, pour l'instant, plus de peur que de mal», dit de son côté, Chakib Tahri, directeur «ventes et marketing» à l'Hôtel Intercontinental à Genève. «Les gens sont craintifs, mais nous n'avons pas eu d'annulation et nous avons presque tous les jours de la semaine une forte activité dans le domaine des banquets.»

Yannis Gerassimidis, directeur de l'Hôtel Continental à Lausanne, a bien senti un recul des réservations, mais cela ne signifie pas qu'elles ne pourront pas encore être rattrapées. «Tout se décide à très court terme, aussi gardons-nous l'espoir», dit-il. Directeur de l'Hôtel Palafitte à Neuchâtel, Antoine Chaumeron fait les mêmes constatations: «Tout vient au dernier moment.» On relèvera aussi qu'une enquête, menée auprès des membres par le secrétariat des Swiss Deluxe

«Tout se décide à très court terme, aussi gardons-nous l'espoir.»

Yannis Gerassimidis
Dir. de l'Hôtel Continental de Lausanne

Hôtels, a montré que le niveau des réservations pour la fin de l'année restait «élevé».

Quant à l'année 2009, les hôteliers que nous avons interrogés quittent, en revanche, le rivage rassurant du mois de décembre. «Nous n'avons aucune visibilité pour les mois de janvier et de février», indique Patrick Mossu, directeur de l'Hôtel Le Richemond à Genève. Dans la même ville, Marc-Antoine Nissille, directeur des hôtels Eastwest et Tiffany, partage cet avis pour les premiers mois de l'année. «Je ne peux pas me prononcer», dit-il. François Dussart, pour sa part, avance quelques prévisions.

«Le niveau des réservations recule en janvier et février. Nous tablons sur une baisse d'au moins 10%», dit-il, sans manquer, toutefois, de rappeler que 2007 et 2008 ont été



Les hôtels genevois (ici Le Richemond) comptent sur le SIHH.

d'«excellentes années». Directeur de l'Hôtel Mövenpick Lausanne, Christian Kramer est d'avis que les chiffres figurant au budget 2009 et qui sont relativement semblables à ceux de l'année 2008 seront «très certainement atteints» en janvier et

Ralentissement conjoncturel
Travaux, formation, marketing en guise de parade

La diminution d'activité, qui marquera, très certainement, l'année 2009, ne prend pas les hôtels au dépourvu. Leurs responsables ont des moyens pour y faire face. «Nous déculpions notre présence sur les marchés», dit, par exemple, Chakib Tahri (Hôtel Intercontinental). «Nous ajustons les effectifs, nous gérons les dépenses au plus près, nous différons les petits projets», indique François Dussart (Beau-Rivage Palace). «Nous faisons plus de formation

en février. S'il est assez serein pour le mois de janvier, Antoine Chaumeron se dit plus inquiet pour le mois de février. Il pense que c'est à ce moment-là que les gens verront réellement les effets de la crise sur leurs relevés bancaires.

«Ce qui est motivant, c'est de se dire que l'activité ne s'arrêtera pas», lance finalement Chakib Tahri. L'agenda lui donne raison. «Nous avons, en effet, la chance d'avoir le Salon international de la haute hôtellerie», dit-il. Comme les autres hôteliers genevois, il salue le fait que le SIHH, un salon très porteur, se tiendra en 2009 en janvier (19 au 23), période, de toute manière, habituellement creuse, et non pas en avril, comme précédemment. De quoi donner du crédit à l'avis de Marc-Antoine Nissille: «Grâce aux nombreux secteurs d'activité dans lesquels elle travaille, Genève sera peut-être moins touchée par la crise que les autres grandes villes européennes.»

et nous faisons des travaux pour améliorer notre produit», souligne Antoine Chaumeron (Hôtel Palafitte). L'Hôtel Palafitte ne sera pas le seul à aménager ses locaux. «En période de ralentissement d'activité, les travaux tombent bien», note Yannis Gerassimidis à l'Hôtel Continental où débutera, le 5 janvier, la rénovation de 80 chambres. L'Hôtel Mövenpick Lausanne pourra faire les mêmes réflexions: à mi-2009, il entamera la construction d'une nouvelle aile. mh

Les entreprises dépenseront moins

Dans les entreprises, les fêtes de fin d'année seront nettement moins fastueuses que celles de ces dernières années. Deux explications à cela: une partie des entreprises, banques, assurances a plongé dans le rouge. Et les sociétés qui ont obtenu de bons résultats n'osent pas le clamer trop fort de peur de fâcher leurs clients.

VERONIQUE TANERG

Crise oblige, les fêtes de fin d'année seront nettement moins fastueuses que celles de ces dernières années. Deux explications à cela: une partie des entreprises, banques, assurances a plongé dans le rouge. Et les sociétés qui ont obtenu de bons résultats n'osent pas le clamer trop fort de peur de fâcher leurs clients.

L'une des plus grandes banques étrangères implantées en Suisse,

BNP Paribas, ainsi que l'un des leaders mondiaux du parfum et des arômes, Firmenich, ont annulé leur réservation d'une halle de Palexpo à Genève. «Mais ce sont les seules», s'empresse de souligner Bernard Lambelet, chargé de communication de Palexpo.

Deux des plus grandes banques privées de Genève ont supprimé le champagne de leurs fêtes de fin

d'année. Plusieurs traiteurs ont vu des commandes de vin remplacer les bulles de champagne. «Les entreprises réduisent leur budget pour faire la fête», explique un traiteur genevois qui souhaite garder l'anonymat. Il a vu son chiffre d'affaires de fin d'année diminuer de 60% par rapport à 2007.

Dans un cas extrême, les budgets avaient été tellement serrés que les employés ont commandé des pizzas à leurs frais parce qu'ils avaient encore faim! Mais personne ne veut avouer que le business de fin d'année est en baisse. «Si l'on dit trop souvent que les affaires vont mal, les clients ne viendront plus. Ils se sentiront coupables de faire la fête en période de crise économique», re-

lève un spécialiste de l'événementiel. Et si les consommateurs ne consomment plus, nous entrerons en récession.»

Philippe Echenard, directeur général de SV Suisse, confiait au Matin Dimanche qu'il avait, lui aussi enregistré «un certain nombre d'annulations de gros événements». Et d'ajouter: «Mais ce qui frappe le plus et qui n'existait pas l'année passée, ce sont les changements de dernière minute. Les entreprises réservent, nous commandant un service traiteur,

puis annulent ou renvoient à la baisse leur budget calculé par personne.»

En moyenne, les sociétés dépendent entre 50 et 200 francs pour les agapes de fin d'année. Mais nous avons trouvé beaucoup plus radin, à savoir 20 francs par collaborateur. Autant dire les employés devront

«Plusieurs entreprises ont revu à la baisse leur budget calculé par personne.»

Philippe Echenard
Directeur de SV Suisse

payer de leur poche une partie de leur fête d'entreprise. Pour utiliser un euphémisme, on relèvera que cette formule ne doit pas être la meilleure qui soit pour motiver des salariés.

« Une solution qui s'est révélée parfaitement adaptée à nos besoins. »

Marc-Antoine Nissille
Directeur
Globe T Remy et Eastman, Genève

hoteleurope.com
Suisse, Hôtel Alpière alpine
Network Partner

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

CHECK IN DATA

Chez eux chez les meilleurs

LINGE DE LIT

La première et dernière impression de la journée qui répond aux mieux à vos exigences.

standard textile
Expertise: 19 ans
www.standardtextile.ch
ou téléphoner: 0041 052 41 41

BRITA
Professional

OFFENSIVE PROPRETE 2008
www.brita.ch

PURITY 1200 CLEAN & CLEAN EXTRA

MasterCard VISA VISA VISA

ContCardis

Dynamic Currency Conversion -
Offre à vos clients de passer dans leur compte national et économiser!

ContCardis Suisse SA | Industriehausstrasse 10 | CH-8010 Zurich | T +41 022 308 3022 | info@contcardis.ch

Nendaz: enfin un 4-étoiles

Pour la première fois de sa jeune histoire (50 ans), Nendaz se dote d'un complexe hôtelier quatre étoiles. «Mer de glace/Grimpeur». «Ce projet répond au besoin croissants d'une clientèle plus huppée», révèle Sébastien Epiney, directeur de Nendaz Tourisme. «Cette clientèle séjourne déjà dans des appartements et des chalets, et bénéficie souvent d'un service d'hôtellerie à la carte». Le budget du futur complexe hôtelier s'élève à 128 millions de francs.

Le projet n'a rencontré aucune opposition (de type écologique) puisqu'il est prévu en zone immobilière. Le bureau d'architecture et de promotion immobilière Harrison & Masserey SA a pu acheter 13 000 m² en plein cœur de Nendaz. Une situation des plus privilégiées pour les hôtes mais aussi pour les commerçants de la station. Les travaux débuteront au printemps et dureront deux ans et demi.

Un total de 550 lits au pied des pistes

Construit en pierres et en bois, s'intégrant parfaitement dans le paysage, le complexe comprendra un hôtel «Mer de glace» de 170 lits et, à l'arrière, 380 lits parahotéliers sous forme d'appartements mis en

Nendaz disposera d'ici deux ans et demi d'un complexe hôtelier haut de gamme. Il s'agit d'un «projet d'intérêt cantonal» selon l'Etat du Valais.

EMMANUEL MANZI

location 40 semaines par an avec wellness, piscines (intérieure et extérieure), salles de congrès et des parkings souterrains qui déboucheront au pied des remontées mécaniques des Quatre-Vallées: «Nendaz-Veysonnaz-Verbier-Thyon».

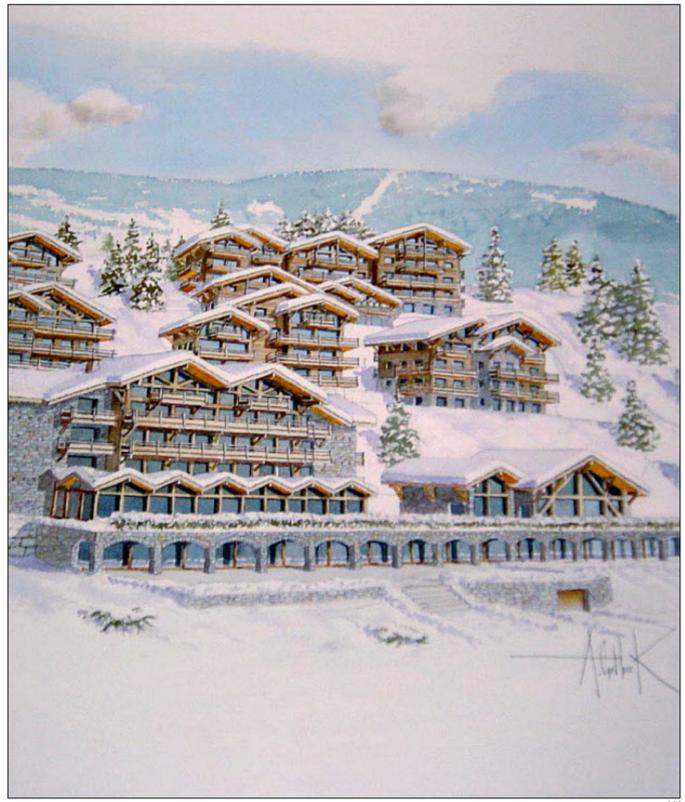
«Une simulation modeste prévoit un taux d'occupation annuel de 50%, soit 100 000 nuitées», explique l'architecte et promoteur Jean-Daniel Masserey. La gestion du complexe a été confiée à un opérateur hôtelier professionnel, «Best Mont-Blanc», qui gère déjà 600 lits hôteliers à Chamonix. «Celui-ci touchera pour son management fee un taux de 2% du chiffre d'affaires hors taxe et 10% du revenu brut d'exploitation avant paiement des intérêts et du remboursement des dettes», précise Jean-Daniel Masse-

rey. Le complexe hôtelier permettra, en outre, la création d'une soixantaine d'emplois. «Nendaz devient le pendant de Verbier qui est devenu trop cher, même pour les riches qui ont tendance à se diriger sur Nendaz où, pour le même domaine skiable, les prix d'achat ou de location des lieux de séjour sont encore abordables», observe l'architecte.

Un projet touristique classé «d'intérêt cantonal»

Pour obtenir l'autorisation de construire l'hôtel «Mer de glace», le bureau d'architecture et de promotion immobilière Harrison & Masserey a dû se prévaloir des promesses de vente des appartements (380 lits) du secteur parahôtelier, lequel assurera la rentabilité de l'ensemble du complexe hôtelier», note Jean-Daniel Masserey. C'est que, depuis le 23 janvier dernier, le Conseil d'Etat a édicté une directive qui exige des conditions hautement professionnelles pour qu'un projet immobilier puisse se réaliser.

Comme nous l'a confirmé le département de l'économie et du territoire de l'Etat du Valais, «Mer de Glace/Grimpeur» a obtenu la classification de «projet d'intérêt cantonal».



Le complexe «Mer de glace» permettra à Nendaz de disposer de 550 lits supplémentaires d'ici deux ans.

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

La nouvelle htr hotel revue vous tient encore mieux informé de l'actualité. Nouveau nom, présentation remaniée, amélioration des caractères et nouveau cahier «dolce vita».

Plus de couleur, plus d'infos, plus d'extras. Nous vous conseillons de commander votre abonnement dès aujourd'hui: par téléphone au **031 740 97 93** ou par écrit à **abo@htr.ch**.

www.htr.ch

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

L'incertitude est de mise

Les parasols chauffants ont fleuri avec les interdictions de fumer. Dans certains cantons, ils ont cependant été bannis.

HÉLÈNE KOCH

Avec les récentes votations, qui ont vu Vaud, Valais et Fribourg rejoindre le camp des non-fumeurs, les parasols chauffants risquent de se multiplier. C'est en effet l'obligation pour les fumeurs d'aller en griller un dehors qui pousse certains bars à s'équiper de ces engins. Ceux-ci sont souvent vendus par les fournisseurs de bonbonnes de gaz. Une bonne affaire pour eux étant donné la consommation de ces parasols.

Propriétaire du Petit-Central à Lausanne, Robert Ukas estime à 1000 francs par mois les frais de chauffage. Mais il

«Les frais de chauffage des parasols sont rentabilisés sur un seul bon samedi.»

Robert Ukas
Restaurant Le Petit-Central, Lausanne

estime aussi que ces frais sont rentabilisés sur un seul bon samedi. Revers de la médaille, les parasols sont enclenchés même lorsqu'il n'y a personne sur la terrasse. «Sinon, personne ne s'arrête. Et si la terrasse n'est pas fermée, ça ne sert à rien».

Des parasols chauffants coûtent plusieurs centaines de francs

«Certains restaurants ont anticipé la votation en installant des systèmes modulables avec des vitres latérales», indique Jean-Claude Gendre, directeur de la Sellerie Bourgo Monsieurstore à Bulle (FR). Le magasin Monsieurstore de Genève constate en revanche que les ventes sont au point mort. La

brève période où l'interdiction de la fumée était en vigueur a en effet coïncidé avec la saison chaude. Un autre frein aux achats est le prix élevé de ces parasols puisqu'il faut compter entre plusieurs centaines de francs en grande surface à 1000 francs dans certains magasins spécialisés.

Côté politique, les résistances contre ces installations vont également croissant. Devant la multiplication de ces parasols chauffants dans leur canton, plusieurs politiciens zurichois ont déposé une motion qui vise à les interdire au niveau cantonal. Lucerne et Soleure ont aussi édicté des règlements visant leur interdiction mais avec des résultats incertains. Si elles peuvent légiférer pour le domaine public, bien des terrasses sont situées sur des surfaces privées appartenant au restaurant.

De tels parasols ont été interdits à Bâle-Campagne

Seul Bâle-Campagne dispose pour l'instant d'une base légale claire puisque sa loi sur l'énergie

interdit des systèmes de chauffage extérieurs mobiles, selon les informations fournies par Greenpeace Suisse. Mais le plus grand frein à ces installations reste pour l'instant leur

coût. Robert Ukas mentionne ainsi plusieurs établissements qui ont renoncé à ces parasols pour cette raison. Pour d'autres encore, l'acceptation du contreprojet, qui prévoit l'installation de fumeurs, apporte une inconnue de plus. «On ignore si les terrasses seront considérées comme faisant partie de l'établissement», explique Robert Ukas. Si cela devait être le cas, la fumée y serait interdite, ce qui supprimerait la motivation d'achat la plus fréquente de ces parasols chauffants.

Des modèles acceptés qui n'existent pas!

«Deux chauffeuses allumées quatre heures par jour pendant cinq mois requièrent autant d'énergie que le chauffage d'une villa de 150 m² pendant une année.» Tel est l'argument écologique invoqué par le Conseil d'Etat genevois dans son point de presse du 3 novembre pour justifier l'interdiction des parasols chauffants. Propriétaire du Pub de la Presse à Genève, Mehrez Agrebi avait installé trois parasols pour les fumeurs, avant de les remettre dès que la loi genevoise interdisant la fumée a été cassée. Car si elles sont interdites, ces

installations sont, dans les faits, tolérées. Mehrez Agrebi n'a ainsi jamais reçu d'avertissement de la part des autorités: «J'ignorais que ces parasols sont interdits. Je l'ai appris par les journaux».

En fait, certains modèles peuvent être autorisés, moyennant une demande auprès du Service de l'Energie. Concrètement, il s'agit de ceux qui fonctionnent au biogaz ou grâce à une autre énergie renouvelable. Le seul problème, c'est que de tels parasols chauffants n'existent pour l'instant pas sur le marché!



Genève a brandi l'argument écologique pour justifier l'interdiction de certains parasols chauffants.

En bref

Suisse

«Résultat de rêve» pour l'année touristique 07/08

L'hôtellerie suisse a enregistré un «résultat de rêve» durant l'année touristique 2007/08, qui s'étend de novembre à octobre, a indiqué l'hôtellerie suisse. Durant cette période, le nombre de nuitées s'est élevé à 37,3 millions d'unités, soit une progression de 3,7%. Avec 20,5 millions de nuitées, la saison estivale (mai à octobre) a été caractérisée par une hausse de 1,8%. En octobre, en revanche, la demande a reculé de 2,3% à 2,7 millions de nuitées. mh

Une classification pour les auberges de jeunesse



Les Auberges de jeunesse suisses – ici à Zurich – sont désormais classifiées. Ainsi, depuis le 1er novembre, ces établissements sont répartis selon trois degrés de confort. On y trouve le standard «simple», le standard «moyen» et le standard «élevé». Les auberges de ce dernier type sont construites selon une architecture «moderne». Elles proposent une offre «de haut niveau», comprenant des chambres individuelles. mh

Vaud

Le succès de la carte Free Access s'est confirmé

La carte Free Access, lancée en 2006 dans les stations de Villars et de Gryon et étendue l'été dernier à la station des Diablerets, a confirmé son succès de l'année précédente. Les destinations concernées ont, en effet, constaté «une augmentation significative» des nuitées et des fréquentations des divers sites partenaires, a indiqué Villars Tourisme. A Villars-Gryon, le nombre de cartes vendues ou délivrées a progressé de 9%, permettant à «plus de 34 000 personnes» de bénéficier de leurs avantages. Aux Diablerets, ce sont 18 085 cartes qui ont trouvé preneur entre mai et octobre. mh

Action pour le lancement de la saison hivernale



Les stations des Alpes vaudoises marqueront, ce week-end, le lancement de la saison hivernale par diverses actions de promotion. Le public pourra notamment obtenir un «ski pass» pour le prix de 20 francs. Les enfants jusqu'à neuf ans bénéficieront, à nouveau, durant toute la saison, de la gratuité sur toutes les remontées mécaniques et sur le logement. Ce week-end de lancement sera aussi marqué par l'organisation de diverses animations: fondue au chocolat ou tests de ski, par exemple. mh

Une démonstration de savoir-faire

Près de 500 spécialistes du tourisme d'affaires étaient réunis, début décembre, à Montreux. Pour une magnifique démonstration du savoir-faire de la région et de la Suisse en la matière.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

La SITE (Society of Incentive & Travel Executives) a tenu congrès à Montreux le week-end dernier. Un événement passé presque inaperçu sur la Riviera, occulté par le Marché de Noël qui bat son plein, mais c'est combien important pour le

tourisme suisse. 475 participants issus des plus grandes sociétés mondiales organisatrices d'incentives et de voyages d'affaires y ont débattu des meilleures méthodes à mettre en pratique pour gagner estime et succès dans leur domaine. Autant dire que, le plus souvent, les débats ont été très techniques.

Au travers cette manifestation, confidentielle pour les non-initiés, c'est la région, et toute la Suisse, qui s'est magnifiquement profilée auprès de décideurs pour qui elle a fait magnifiquement impression. «Ce n'était pas le lieu de grandes décisions, de signatures de contrats définitifs mais celui de contacts entre partici-

naires», indique Barbra Albrecht, secrétaire exécutive du SCIB, le Swiss Convention and Incentive

Bureau de Suisse Tourisme. Elle est relayée en cela par Harry John, le directeur de Montreux-Vevey Tourisme, pour qui, cela a surtout été l'occasion de présenter les atouts de la région et de la Suisse, ainsi que de démontrer un savoir-faire.

Un exercice en cela parfaitement réussi et cela est d'autant plus important que, de l'avis de beau-

coup de participants, en ces temps de crise financière, le marché se fait

tenu, les restrictions, en terme de durée mais aussi en terme de nombre de participants sont réapparues. «Aujourd'hui, cela nous mène à des décisions prises à très court terme, donc à une efficacité accrue», note

Milo Vergucht, de MCI, l'une des plus grandes entreprises (elle emploie plus de 500 personnes dans ce créneau particulier) du genre. Et c'est dans ce sens que Montreux-

Vevey Tourisme et le SCIB ont été gagnants. Au budget d'un demi-million de francs assumés par ces deux organismes et d'autres partenaires dont le centre des congrès, à hauteur de 10%, et la Société des hôteliers de la Riviera.

«Il s'agit pour nous d'une manière de participer à l'effort de promotion de la région», déclare Rémy Crégut, le directeur du centre des congrès voisin du Fairmont Le Montreux-Palace où avait lieu la manifestation. Et cela quand bien même, la taille des manifestations proposées par les partenaires de SITE n'atteint pas, le plus souvent, la taille nécessitant l'occupation du centre de congrès.



Alan D. Bollar

Certains clients «oublent» de signaler les consommations prises dans le minibar. Ce cas de figure ne constitue cependant pas la règle. «La plupart des clients sont honnêtes», confirme un hôtelier genevois.

Le minibar reste apprécié

Malgré les risques d'une facturation abusive, le minibar est un service qui reste apprécié. Il peut également devenir un argument marketing lorsque ses boissons sont gratuites.

MICHEL BLOCH

Le fait de disposer d'un minibar constitue un service auquel les clients font volontiers appel lorsqu'ils ont envie d'une boisson et en cas de petite faim. Et ceci même si l'hôtel dispose 24 h sur 24 d'un room service. Pour Philippe Vuillemin, directeur de l'Hôtel de La Cigogne, à Genève, «le revenu existe, mais il est marginal; il s'agit surtout d'un service proposé à nos clients». Ce que confirme Edouard Millet, directeur de la restauration au Beau-Rivage Palace à Lausanne: «Une personne s'occupe à plein temps de la gestion des minibars des 168 chambres et suites». Quant à Minh-Tan Bui, responsable des relations publiques et du marketing à l'Hôtel Richemond de Genève, il relève que «l'hôtel s'efforce de proposer un choix varié et attractif afin d'offrir un véritable plus à une clientèle appréciant d'être surprise en bien. Et le service offert par le minibar devient alors rentable».

«La rentabilité d'un minibar est marginale, c'est avant tout un service à la clientèle.»

Philippe Vuillemin
Dir. de l'Hôtel La Cigogne à Genève

Certains hôtels optent pour la gratuité des boissons du minibar

De plus en plus d'hôtels optent pour les boissons gratuites dans les minibars. C'est le cas du Grandhotel Bellevue à Gstaad et de l'Hôtel des Trois-Rois à Bâle, qui appartiennent tous les deux à l'homme d'affaires Thomas Straumann. «C'est tellement pratique et nous évitons ainsi toute contestation. Tout est fait pour que le séjour dans notre hôtel soit une véritable fête pour notre client. Pourquoi risquer de le contrarier avec un détail? Les clients n'abusent pas de l'eau, des jus de fruits et autres boissons que nous

plaçons gracieusement dans les minibars», explique Asseghid Dinberu, le directeur du marketing et des ventes de l'Hôtel des Trois-Rois. Michel Wichman, directeur général du Grandhotel Bellevue, précise que cette formule est «tellement plus facile à gérer»: «Les clients apprécient ce petit plus qui contribue à leur bien-être dans notre hôtel.

Pour nous, ce service constitue un élément complémentaire de notre stratégie consistant à inclure un maximum de services dans le prix de la chambre.

«La gestion du minibar doit être très rigoureuse», explique Gisèle Sommer, «Public Relations Coordinator» du Fairmont Le Montreux Palace. «Et, en cas de doute, le doute profite au client». «La personne qui gère les minibars comptabilise depuis le téléphone de la chambre les produits consommés et cela met automatiquement à jour la facture du client», note Gisèle Sommer. Imaginons le cas d'un client. Il quitte l'hôtel après avoir réglé sa note et répond par la négative à la question «avez-vous consommé des boissons du minibar?». Quelques jours plus tard, il constate

que sa carte de crédit a été débitée de 10 francs pour une boisson jamais consommée. Que faire? Téléphoner à l'hôtel pour expliquer sa mésaventure et justifier de sa bonne foi? Il va bien souvent renoncer en se promettant de ne jamais retourner dans cet hôtel. Ainsi, sans le savoir,

l'hôtel perd un client qui contera sa mésaventure à ses amis. Il en oubliera même que son séjour avait été merveilleux.

La mésaventure de la boisson non consommée et pourtant facturée

Dans les milieux hôteliers, on raconte également l'histoire d'un directeur général qui a voulu tester l'hôtel où il était sur le point d'organiser un séminaire résidentiel pour ses 50 cadres. La même mésaventure de la boisson non consommée et pourtant facturée après coup

s'est également produite. Et, il a renoncé à l'hôtel pour son séminaire! Certains minibars sont équipés d'un système comptabilisant les boissons sorties. C'est bien pratique. Celui qui sort les boissons pour mettre au frais les gâteaux qu'il apporte le soir au repas auquel il est invité ne devra pas être surpris, même s'il les a remises, d'avoir à prouver sa bonne foi lorsqu'il constatera la note de boissons figurant sur sa facture.

Il y a aussi les personnes qui «oublent» de signaler leurs consommations. Mais, comme le souligne Philippe Vuillemin, «la plupart des clients sont honnêtes et c'est bien ainsi. Autre élément essentiel, la consommation d'énergie. «Nous prenons soin lors de nouveaux achats d'opter pour des minibars faibles consommateurs d'énergie car cet élément est fondamental», ajoute le directeur de l'Hôtel de la Cigogne. En guise de conclusion, on relèvera que le service de minibar est une prestation rentable pour l'hôtel qui la gère bien car, on l'a vu, elle comporte un certain «potentiel de catastrophe».

Les minibars et leurs enjeux significatifs

La question des minibars s'intègre dans une problématique d'ordre stratégique. Quelles prestations inclure dans le prix de la chambre? Certains répondront que la formule des boissons du minibar gratuites, oblige en quelque sorte tous les clients à payer leur chambre plus cher pour des boissons consommées par seulement certains d'entre eux. Les hôte-

liers qui ont décidé d'«offrir» le maximum de prestations gratuites: minibar, prêt d'ordinateur... en font un axe de leur stratégie marketing et sont déterminés à communiquer sur ces éléments. Leur objectif est de procurer le maximum de bien-être à leurs clients et de leur éviter les petits suppléments en optant pour le «tout compris». mb

Genève: le rêve d'organiser les JO de 2018 tombe à l'eau

Genève n'organisera pas les JO en 2018. Si Annecy parviendra à les avoir, les hôteliers genevois en profiteront indirectement.

VÉRONIQUE TANERG

Genève n'est plus candidate à l'organisation des Jeux olympiques de 2018. Selon Jean-Pierre Jobin, l'un des initiateurs de cet ambitieux projet, il y a deux explications à cela: le manque de temps et le manque

de soutien des milieux politiques. «Les délais sont trop courts. Le maire de Genève, Manuel Tornare, et le conseiller d'Etat en charge du sport, Mark Muller, nous avaient demandé de ne pas bouger avant l'Euro 2008.»

Les organisateurs auraient dû obtenir le feu vert de Swiss Olympic à l'automne 2008 afin de faire voter le peuple genevois en juin 2009 au plus tard. «Nous avons raté ce slot», avoue l'ancien directeur de l'aéroport de Genève. Mais ce qu'il déplore le plus, c'est le manque de soutien de Swiss Olympic: «Nous

avons rencontré le directeur et le président de Swiss Olympic en décembre 2006. Pourtant, en octobre 2007, cet organisme a déclaré que la Suisse ne déposerait pas de candidature en 2018. On a senti des entraves majeures de la part de Swiss Olympic.»

Dans dix ans, les Jeux olympiques pourraient bien être organisés dans les Alpes. C'est donc la porte ouverte aux projets de Munich ou d'Annecy. «Si Annecy l'emporte, ce sera une aubaine pour les hôteliers genevois. Les établissements seront pleins à craquer, sans

même faire de promotion», se réjouit Marco Torriani, directeur du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône et président du comité exploratoire GE JO 2018.

«L'aéroport de Genève avait fonctionné à plein pour les Jeux olympiques d'Albertville», se souvient Jean-Loup Chappelet, directeur et professeur de management public à l'IDHEAP. Ce sera probablement l'effervescence si Annecy l'emportait. Alors, pourquoi ne pas se rallier à Annecy et faire une double candidature comme la Suisse et l'Autriche pour l'Euro



Genève n'arborera pas les anneaux olympiques en 2018.

2008? «Le CIO n'a pas les mêmes règles que l'UEFA. Pour le CIO, c'est une candidature, un pays. Nous ne pouvons pas présenter une candidature transfrontalière», explique Jean-Pierre Jobin. «Nous aurions seulement pu organiser une partie des épreuves en France, comme le bob à la Plagne qui est moins

loin de Genève que St-Moritz.» Les membres du comité préparatoire aux Jeux olympiques de Genève 2018 sont prêts à repousser leur candidature à 2022. Seulement voilà, si une autre ville européenne organisait les Jeux olympiques d'hiver en 2018, Genève n'aurait plus aucune chance.

Les AOC, un dossier sensible



Tous les vins ne sortent pas du même tonneau: les Valdois ont fait le point la semaine passée sur le dossier des Appellations d'origine contrôlée (AOC), un projet «complexe et sensible».

Hans-Peter Siffert

Sur le front des AOC, les Valdois avancent, tandis que les Valaisans doivent plier. Le point sur deux dossiers chauds.

PIERRE THOMAS

La pyramide des AOC vaudoises se met en place. La semaine passée, au Centre patronal de Paudex, le président de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois, Gilles Cornut, a fait le point sur ce «projet complexe et sensible». Comme prévu, cet édifice comprendra trois étages: des AOC régionales, des Grands Crus et des Premiers Grands Crus. Tout en bas, le vin de pays et le vin de table ne sont pas du ressort du canton, mais de la Confédération. Quant au sommet, les Premiers Grands Crus, il ne sera

pas sous toit pour 2009. Reste à définir le gros des AOC régionales.

Vaud: des AOC régionales qui seront plus souples

Le projet vise à supprimer la règle du 49%-51%, qui permet, dans certains cas, de couper un vin X par 49% de vin Y, tout en lui attribuant le nom X. Au niveau régional, cette règle sera, en fait, assouplie, puisque sous un nom régional, La Côte ou Lavaux, on pourra prendre en compte des vins de toute l'aire de production.

Ainsi, dans le Chablais, sous la dénomination générique d'Aigle, élargie à tout le district, on pourra trouver du 100% Bex. Les noms de villages donneront droit à une appellation Grand Cru, pour autant que des exigences de richesse en sucre légèrement supérieures à l'AOC régionale et le seul droit de

coupage usuel de 10% soient respectés. Domaines, châteaux et clos pourront aussi obtenir la mention de Grand Cru.

A quoi correspondra alors le Premier Grand Cru? A ce plus haut niveau, un cahier des charges, plus sévère que le Grand Cru, sera nécessaire. Il pourra concerner une AOC ou un domaine, mais aussi un groupe de vigneron. La marque Servagnin, les chartes du Plant Robert, de Charonne ou la Baronne du Dézaley, pourraient en revendiquer en s'imposant de sévères exigences.

Par rapport au Valais, où l'aire d'appellation cantonale est très utilisée, les Valdois conservent des régions qui, de fait, sont climatiques différentes. Et si le Vieux-Pays connaît aussi la règle de l'AOC de village, sous le nom de Grand Cru sont commercialisés des vins qui

déjà répondent aux critères des futurs Premiers Grands Crus vaudois (Fully ou Vétroz Grand Cru).

La Confédération a donné tort au canton du Valais

Si les cantons sont compétents en matière d'AOC, Berne reste souverain dans l'application de principes alignés sur l'Europe. Ainsi, à mi-novembre, le Conseil fédéral a donné tort à la requête valaisanne de faire coïncider le nom du cépage avec l'AOC et de le protéger. Selon cette vision, un Cornalin, une Humagne, une Amigne, une Arvine... n'auraient pu être qu'un vin AOC valaisan, à l'exclusion de tout autre provenance. Fendant, Dôle et Goron sont déjà admis comme des dénominations réservées au Valais. Berne y a ajouté le Heida-Païen. Par contre, le Johannisberg et l'Hermitage, qui correspondent à des AOC européennes, doivent être suivis du localisant «du Valais».

«De facto», tout vin portant le nom de cépage suivi «du Valais» répond aux critères de l'AOC, selon la

réglementation en vigueur. Ce que craignent les Valaisans, c'est de retrouver sur le marché des «vins de pays» sous le simple nom de «petite arvine» ou de «cornalin», produits à haut rendement et vendus à vil prix. Des exemples récents montrent, pourtant, qu'en grandes surfaces, des vins AOC du Valais sont déjà écoulés à prix cassés, par des négociants valaisans... Dans ce dossier, Berne a suivi la philosophie du refus

de considérer la «raclette» comme valaisanne, tout en protégeant le fromage «Raclette du Valais AOC». Et rien n'empêcherait, sinon la mise en bouteille dans la zone de production, de faire bénéficier les vins de la marque de garantie «Valais», adoptée ce printemps. Que toute étiquette de vin «du Valais» fasse de la pub au Valais, et au tourisme par exemple, ne paraît pas négatif, du moins vu de l'extérieur!

La Suisse bientôt en manque de chasselas?

Chose inimaginable depuis la surproduction d'il y a 25 ans, les chasselas va-t-il manquer? Les Valdois le laissent entendre: avec 20,7 millions de litres de «vin clair» en blanc, la vendange 2008 est inférieure de 1,7 million de litres à la consommation. Pour les rouges, les 8,5 millions de litres encavés correspondent à la consommation. Au total, la récolte vaudoise 2008 est restée au-dessous des 30 millions de

litres (29,3). Et depuis 2000, sur neuf récoltes, cinq sont restées faibles. Reste à savoir si le volume de vin blanc encauvé est inférieur à la consommation. En 2007, production et consommation de blanc en Suisse s'équilibraient à hauteur de 50 millions de litres. La consommation du vin blanc suisse avait certes résisté (+0,9%), mais celle du vin rouge indigène avait surtout bondi de 10%!

Avec Jacques Puisais, le vin vit et s'incarne

Dégustation exceptionnelle, à Martigny, la semaine passée. L'ancien président de l'Académie internationale du vin, Jacques Puisais, a commenté une quinzaine de vins valaisans. Une leçon magistrale.

PIERRE THOMAS

Trois titres de livres résument Jacques Puisais: «Le goût juste», «L'accord parfait» et «Le goût de l'enfant». Trois ouvrages fondamentaux pour qui veut appréhender la dégustation des vins. Ils retracent le parcours de ce docteur en sciences, Poitevin d'origine, installé depuis un demi-siècle au cœur de la Loire, à Tours, où il a fondé l'Institut français du goût. Il y a donné ses premiers cours en 1964:



Isabelle Favre

La démonstration de Jacques Puisais, grand poète du vin, a illuminé les vigneron valaisans, la semaine passée à Martigny.

Jacques Puisais a codifié la dégustation à une époque où les techniciens-cœnologues résumaient leur pensée à un jugement lapidaire. Octogénaire, il n'a rien perdu de sa perception gustative et sait allier poésie et philosophie. Autant que les vins,

ses paroles se dégustent. En présence d'une douzaine de huitième membres de l'Académie internationale du vin, Jacques Puisais a répondu à l'invitation du directeur de l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais, Pierre Devanthery, et de son

président, Jacques-Alphonse Orsat, appelé récemment à la tête de Swiss Wine Promotion.

La démonstration du «pape du goût» a illuminé les vigneron présents, acteurs, plus qu'auteurs, des vins commentés. Car sous la langue de Jacques Puisais, le vin vit et s'incarne: de la petite arvine 2007 de Martigny, de Gérard Besse, un des douze lauréats des «Étoiles du Valais 2008», il dit: «Voici un vin volontaire qui crie: je suis!» Une autre petite arvine, Maître de Chais 2006, de Provens, corsée, à la limite de la surmaturité, signée Madeleine Gay, «vigneron(ne) suisse de l'année», montre «des notes de châtaigne, d'agrumes: c'est un vin qui se déroule vers l'extérieur, rond, ferme, puissant; à la persistance heureuse», un cocktail d'éléments techniques (rond, ferme, puissant), dynamiques (l'image du déroulé vers l'extérieur) et hédonistiques (persistance, objectif, mais heureuse,

subjectif). Et sur une troisième arvine, 2005, du Domaine du Grand Brûlé, de l'Etat du Valais, «le milieu l'emporte sur la génétique, le terroir sur le cépage: le calcaire s'exprime dans la fermeté, on mâche ce vin». Il faut dire que le cépage blanc propre au Valais sait faire parler de lui, même si l'exportation des vins suisses de qualité ne dépasse guère 1% de la production: le Bourguignon Hubert de Montille l'apprécie au plus haut point. Cette figure de la tradition européenne du film Mondovino du New Yorkais Jonathan Nossiter nous l'a dit à Martigny.

Dans un précis de dégustation appliquée au Valais, Jacques Puisais distille quelques fondamentaux. A partir d'un cornalin 2003 de De-

fayes et Crettenand à Leytron, il rappelle qu'il y a autant d'air que de terre dans un verre de vin; et approfondit cette notion métaphysique sur un cornalin 2001 de Denis Mercier, à Sierre: «Le terroir assure le style et l'air, l'allure». Ce vin «au nez qui frissonne», rappelle «la fraise des bois»: «La mienne qui n'est pas la vôtre!» Car la dégustation relève de la relativité: «Chacun est un». Il boucle sa

boucle sur un johannisberg 1955, estampillé Orsat: «La hiérarchie des vins s'est faite sur leur aptitude à vivre et à vieillir. La vérité s'est construite sur la sagesse et pas sur la jeunesse.» Le maître en est, à 81 ans, la vivante illustration.

*Résultats sur www.vinsduvalais.ch



«Beaucoup de personnes ne savent pas tout ce que l'on peut faire avec du soja en cuisine.»

Domingo S. Domingo (Page 15)

Un précieux inventaire

La Suisse a terminé son inventaire du **Patrimoine culinaire**. Présenté mardi à Berne, ce dernier recense quelque quatre cents produits.

MIROSLAW HALABA

La palette est large: elle va du cervelas, au bitter des Diablerets, en passant par la salée au sucre ou le pain aux noix. Quelque quatre cents produits, c'est ce que recèle l'inventaire du Patrimoine culinaire suisse (htr du 7 août). Présenté mardi à Berne, cet inventaire, élaboré sous l'égide de l'Association patrimoine culinaire suisse avec le soutien de la Confédération et des cantons, sera utile à plus d'un titre.

«Il profitera à l'agriculture, au secteur alimentaire et aux consommateurs», a noté le directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, Manfred Böttsch. Il servira également de base aux futures certifications AOC. Le secteur de la restauration pourra aussi en tirer parti.

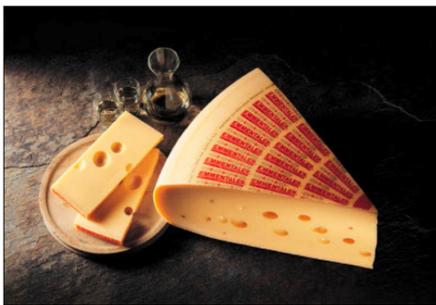
Les informations recueillies par le chef de projet, Stéphane Boisseaux, et son équipe sont accessibles gratuitement sur internet à l'adresse www.patrimoineculinaire.ch. Les intéressés y trouveront une fiche technique pour chacun des produits, fiche présentant notamment l'historique du produit, son mode de fabrication et ses données économiques.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, ce ne sont pas les fromages qui sont les plus nombreux dans cet inventaire, mais les produits de boulangerie et les produits carnés.

Lire aussi en page 13



Les produits de boulangerie sont les produits les plus nombreux figurant dans l'inventaire culinaire qui vient de s'achever.



Les fromages représentent moins de 20% des produits inventoriés.



Les produits carnés sont variés et présents dans tout le pays.

D'une langue à l'autre

Bientôt davantage d'impôts pour les PME helvétiques?

La Conférence suisse des impôts prépare un bien mauvais cadeau de Noël pour les titulaires de petites et moyennes entreprises (PME), catégorie à laquelle appartient la plupart des hôtels de notre pays. A partir du 1er janvier 2009, les titulaires de PME devraient en effet payer davantage d'impôts à la suite d'un nouveau calcul de la taxation en vigueur. Le conditionnel est cependant encore de mise car l'introduction de cette nouvelle taxation pourrait être reportée lors de la session du 15 décembre du Conseil des Etats.

Im Pages 1 et 3

Les offres d'emploi dans la presse sont encore d'actualité

A l'heure d'internet, on pourrait penser que les offres d'emploi dans les quotidiens ou les hebdomadaires spécialisés n'ont plus leur raison d'être. Cela n'est pas exact, estiment plusieurs spécialistes. Dès que l'on recherche du personnel qualifié, une offre d'emploi dans un journal s'avère davantage intéressante. «Par le biais d'internet, on reçoit certes une avalanche de candidatures mais un grand nombre d'entre elles ne sont pas de qualité. Certaines ne comportent même pas la date de naissance du demandeur d'emploi», déplore une hôte- lière de Davos (GR).

Im Page 8

Les fèves de soja gagnent toujours plus de terrain

Les fèves de soja sont de plus en plus utilisées en cuisine, en Suisse aussi. Du coup, des cultures biologiques de soja ont vu le jour dans la région du lac Léman, à Zurich et dans la plaine de Magadino au Tessin. Domingo S. Domingo apprête le soja de multiples façons: «Il n'y a pas que le tofu et la sauce au soja», relève le chef de cuisine du Restaurant Mille Sens, à Berne, qui est originaire des Philippines et qui a grandi en Australie. Les boissons Rivella ont également succombé aux vertus nutritives du soja. Leur nouveau Rivella jaune est en effet élaboré à partir de soja provenant exclusivement de cultures biologiques, notamment de Fribourg-en-Brisgau.

Im Page 15

Des vins stockés trois ans dans des endroits insolites



Charles Bonvin/Fils, Sion

Pour ses 150 ans, la maison Charles Bonvin à Sion a procédé à une dégustation de vins de 2003 stockés pendant trois ans dans des endroits insolites, par exemple, au fond du lac Léman. Les vins stockés dans la grotte de glace du Petit-Cervin, à 3820 m d'altitude, ont été les mieux classés. Ceux stockés aux bains d'Ovronnaz et secoués au carnaval de Bâle ont en revanche terminé aux deux derniers rangs.

Im Page 17

Une soirée festive à Vevey



Un auditoire attentif aux explications du président.

Photos Jean-Jacques Ethnoz



Yannis Gerassimidis, directeur de l'Hôtel Continental à Lausanne.

Les membres de l'AICR Suisse se sont réunis à Vevey pour une soirée festive. En attendant le prochain concours du «meilleur jeune réceptionniste».

JEAN-JACQUES ETHNOZ

Pas de grand thème inscrit au programme lors de la réunion de décembre de l'Amicale internationale des sous-directeurs et chefs de réception (AICR). Au Grand-Hôtel du Lac à Vevey, le président Egidio Marcato avait placé la soirée sous le signe de la convivialité festive en attendant un travail plus sérieux lors de la prochaine assemblée générale, à Saint-Moritz le 21 décembre. Le voyage en Engadine sera pour l'AICR l'occasion d'attribuer le prix du «meilleur jeune réceptionniste». Un concours que l'association sait valoriser auprès des jeunes professionnels au point que, pour la première fois cette année, il a fallu organiser des sélections pour désigner les finalistes. L'AICR a par ailleurs enregistré la venue de quatre nouveaux membres, dont l'hôtesse de la soirée, Cornelia Destouches, nouvelle cheffe de réception du Grand-Hôtel du Lac.



Christopher Rudolph, directeur du Grand-Hôtel du Lac à Vevey.



Egidio Marcato, président de l'AICR, et Cornelia Destouches, du Grand-Hôtel du Lac.

La FST souhaite une statistique pour la parahôtellerie

La Fédération suisse du tourisme (FST) est de l'avis que la branche doit prendre en main l'organisation d'un relevé statistique de la parahôtellerie, a-t-elle déclaré à l'issue d'une première assemblée réunissant les propriétaires d'appartements de vacances. Ce secteur, qui génère environ 30 millions de nuitées, est «largement sous-estimé» faute de visibilité. La mise en place d'un tel relevé devrait se faire d'entente avec l'Office fédéral de la statistique qui, selon la FST, s'est déclaré «tout à fait prêt à coopérer». Cette tâche ne pourra pas être menée à bien sans d'«importants» moyens, note la FST.

Les Swiss Deluxe Hotels souffleront 75 bougies en 2009

Le groupement des Swiss Deluxe Hotels, qui réunit 38 établissements cinq étoiles de Suisse, fêtera son 75e anniversaire en 2009. Fondé sous le nom de Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse, cet organisme a joué «un important rôle de pionnier» dans l'histoire de l'hôtellerie suisse, note un historien.